

ڈالف

اس کتاب میں نفیس اور لذیذ ہندوستانی کھانے، مٹھائیاں، مرتبے،
اچار، چٹپتی وغیرہ بنانے کی ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں، جن کا تجربہ
مصنف نے بذاتِ خود کیا ہے۔

از

مخدوم سے خیر الشاد بہتر

والدہ

مولانا ابو الحسن علی ندوی مظلہ

ناشر

مکتبہ اسلام

۰۷۲/جہا۔ محمد علی لیں، گون روڈ، لکھنؤ

جملہ حقوق بحق ناشر محفوظ

بارہ تیجہم

تیرہ صد و سی اے ۱۳۳۱ء

قیمت

۱۵ روپیہ

مطبوعہ - کاکوڑی آفٹر یاریں

ملنے کا پتہ

مکتبہ اسلام روڈ مارکٹ ۲۱ گون روڈ
لکھنؤ

فہرست

نمبر شمار	مضمون	صفحہ
۱	عرض ناشر	۱۱
۲	پیش لفظ	۱۲
۳	چند پڑائیات	۱۵
۴	ہدایتیں اور تدبیریں	۱۶
۵	احتیاط	۱۷
۶	وال، سالن کے درست کرنے کی ترکیب	۱۸
۷	نمک کی کمی و بیشی	
۸	پہلا باب	۱۹
۹	غوشت کا قورمه	۲۱
۱۰	کوفتوں کا قورمه	۲۲
۱۱	مچھلی کا قورمه	۲۳
۱۲	سادہ قیسہ	۲۴
۱۳	دوسرا باب	۲۵
۱۴	کباب خطانی	۲۶
۱۵	مچھلی کے کباب	۲۷
۱۶	انڈے اور گوشت کے کباب	۲۸

نمبر شمار	مصنفوں	صفحہ
۱۵	آلوؤں کے کتاب	۲۶
۱۶	بیگر کے کتاب	۲۶
۱۶	برڈی چڑھیوں کے کتاب	۲۷
۱۸	پسندے	۲۸
۱۹	چھلی کے پسندے	۲۸
۲۰	یران مسلم	۲۹
	تیسرا باب	
۲۱	سری	۳۱
۲۲	پائے	۳۱
۲۳	بیجہ	۳۲

چوتھا باب
ٹوشتیں ترکاری
کوفتوں میں آلو
املی کا سنگھ
بھنڈی اور کوفتا
موئی کی گوجھی

نمبر شمار	مضبوط	صفحہ
۲۹	اسٹو	۳۶
۳۰	سمنی	۳۸
۳۱	چینے کی دال گوشتیں	۳۸
۳۲	پانچواں باب	۳۹
۳۳	مونگ کی بُصْنی دال	۴۰
۳۴	بُصْنی ماش کی دال	۴۱
۳۵	بُصْنی اور ہر کی دال	۴۲
۳۶	اور ہر کی دال پلی	۴۳
۳۷	سور کی دال	۴۴
۳۸	کھڑے ماش، کھڑے سور، کھڑے مونگ	۴۵
۳۹	دل سگہ	۴۶
۴۰	چھٹا باب	۴۷
۴۱	کریلے	۴۸
۴۲	گلگڑی کے کریلے	۴۹
۴۳	بیگین کا بھرتہ	۵۰
۴۴	گول کدو کا بھرتہ	۵۱
۴۵	آلوؤں کا بھرتہ	۵۲

نمبر شار	صفحہ	معنیون
۴۳	۳۷	لنٹے کے سینڈے
۴۵	۳۸	پالک کے سینڈے
۴۶	۳۸	ساتواں باب
۴۷	۳۸	کرڈھی
۴۷	۳۸	منک پچھی
۴۸	۳۹	رکوچھ
۴۹	۴۰	بیس کا خاگینہ
۵۰	۴۱	بیس کے الے
۵۱	۴۱	دہی بڑے
۵۱	۴۲	آٹھواں باب
۵۲	۴۲	پچھی پکی بریانی، پلاو، بوٹ پلاو وغیرہ
۵۳	۴۲	پکی بریانی
۵۴	۴۳	پسندوں کی بریانی
۵۵	۴۴	مچھلی کی بریانی
۵۶	۴۴	یخنی پلاو
۵۶	۴۵	قوولی پلاو
۵۷	۴۶	فالسر پلاو

۵۷	سوئیوں کا میٹھا اور نکین پلاو	۶
۵۸	سوئیوں کا مزاعف	۶
	نوال باب	
۵۹	مونگ کی قبولي	۶
۶۰	چنے کی قبولي	۶
	ماش کی کھجڑی	
۶۱	دسوال باب	۶
	کھجڑا	
۶۲	شولہ	۶
	گیارہوال باب	
۶۳	سادہ فیرنی	۶
۶۴	بادام کی فیرنی	۶
۶۵	شکر قند کی فیرنی	۶
۶۶	انڈے کی فیرنی	۶
	رس کھیڑبے فصل کی	
۶۷	پارہوال باب	۶
۶۸	زردہ مزاعف	۶

نمبر شمار	صفحہ	مصنفوں	نمبر شمار
۷۲	۷۸	گاجر کا فراغت	
۷۳	۷۸	شکر قند کا فراغت	
		تیرہواں باب	
۷۴	۷۱	سوچی کا حلوا	
۷۵	۷۱	چنے اور انڈوں کا حلوا	
۷۶	۷۲	ادرک کا حلوا	
۷۷	۷۳	ماش کا حلوا	
۷۸	۷۳	مونگ کا حلوا	
۷۹	۷۳	گاجر دلکی کا معمولی حلوا	
۸۰	۷۳	گاجر کا حلوا، نہایت لذیذ تھے	
۸۱	۷۵	کدو کا حلوا	
۸۲	۷۵	گھیکوار کا حلوا	
۸۳	۷۶	حلوا سوہن	
		چودہواں باب	
۸۴	۷۸	ناریل کا قلاقدر	
۸۵	۷۹	دودھیں شکر قند، آلو، گاجر	
۸۶	۷۹	شاہی ٹکڑے	
۸۷	۸۰	رس گٹے	

نمبر شمار	صفی	مصنفوں
۸۸	رس بڑے	
	پسند رہواں باب	
۸۹	آٹے کی پینڈی	
۹۰	پینڈی مونگ	
۹۱	السی کی پینڈی	
۹۲	مونگ بھلی پاگنے کی ترکیب	
۹۳	با جرہ کامیڈہ	
	سو ہواں باب	
۹۴	آل، شکر قند اور اروی کی پوری	
۹۵	تئوری شیرمال	
۹۶	کڑھائی کی شیرمال	
۹۷	با جرہ کی ٹکیاں یا بھوریاں	
۹۸	انڈے کے سیچھے چلے	
۹۹	سمیدہ کی بھوریاں	
۱۰۰	سمو سے	
۱۰۱	سیچھے اور نکین پیراٹھے	
۱۰۲	انڈے کی روٹی	

نمبر شمار	صفحہ	مصنفوں
۱۰۳	۹۱	بر کی روٹی
۱۰۴	۹۲	نان خطانی
۱۰۵	۹۲	اندر سہ کی گولی
۱۰۶	۹۳	بیس کے لذو
	۹۳	ستر ہواں باب
۱۰۷	۹۴	آم کا مرتبہ
۱۰۸	۹۵	آم کی چینی
۱۰۹	۹۵	تازہ آم کی چینی
۱۱۰	۹۶	پیاز کی چینی
۱۱۱	۹۶	موی کی چینی
۱۱۲	۹۶	زیرہ کی چینی
۱۱۳	۹۶	زیرہ کی سچی چینی
۱۱۴	۹۷	لوکی کارائستہ
۱۱۵	۹۸	بیٹھا کارائستہ
۱۱۶	۹۸	تیل کا اچار
۱۱۷	۹۹	شلجم کا بیٹھا اچار
۱۱۸	۱۰۰	کھانے کے آداب

عرض ناشر

یہ کتاب جو آپ کے ہاتھوں میں ہے اس کا سپلائر ٹیڈیشن کج سے
چون سال قبل فروری ۱۹۳۷ء میں شائع ہوا تھا اور چند ہی روز میں
ختم ہو گیا تھا اب اللہ کا شکر ہے کہ دوبارہ اس کتاب کے طبع ہونے کی
نوبت آ رہی ہے۔

اس ایڈیشن میں اوزان میں تبدلی کردی گئی ہے کیونکہ پرانے اوزان
کا استعمال اب متروک ہو گیا ہے۔

اُمید ہے کہ یہ کتاب موجودہ دور میں بھی اسی قدر مفید ہو گی جیسا کہ
آج سے پچاس سال قبل تھی۔

ناشو

بِسْمِ اللّٰہِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

پیش لفظ

خدا کی مہربانی ہے کہ اس نے ہم کو ہر طرح کی نعمتیں دیں، ہوش و حواس، عقل و سمجھ، ایک دو نعمتیں ہوں تو آدمی ان کو گناہے پھر ایک سے ایک بڑھ کر، اگر کہو کہ کافوں میں سُنْنَہ کی قوت ہی بڑھی چیز ہے تو انہوں کی روشنی بھی اس سے بڑھ کر عزیز ہے، پھر زبان میں گویا نئی کی طاقت اس سے پکھ کر نہیں،

اصل بات یہ ہے کہ ہر چیز اپنی اپنی جگہ نعمتوں کا خزانہ ہے، ہم صرف ایک ہی نعمت کا اپنی ساری عمر شکر گزاری کا حق ادا نہیں کر سکتے۔ میرے نزدیک بڑھی تسلی گزاری یہ ہے کہ اس کی دی رہوئی قتوں کو اس کی منی کے موافق صرف کریں اور اس کے جیب اپنے آقار سول مقبول صلی اللہ علیہ وسلم کے کہنے پر حلیں تاکہ دنیا میں جیں سے رہیں، اور آخرت میں راحت نجیب ہو، مجھ کو عرصہ سے اس بات کا خیال تھا کہ اس زمانہ میں لڑکیوں کو طحلانے لکھانے کا نوبت ہوتا چرچا ہے، مگر وہ چیزیں نہیں سکھائی جاتیں، جو آگے چل کر ان کے کام آئیں، یہ بڑے افسوس کی بات ہے کہ ان کی نوعمری کا دور، زیادہ تم کھلیں کو دیں اور جس گھر میں پڑھنے لکھنے کا چرچا ہے وہاں پڑھنے لکھنے میں

صرف ہو جاتا ہے، غیر تحریک نہ لکھتا ہے کہ وہ آرام طلب ہو جاتی ہیں یا تو غیث پر
میں وقت کا طبق ہیں، یا جو کچھ پڑھ جاتی ہیں وہ قصہ کہانی کی کتاب میں پڑھتی ہیں،
یہاں تک کہ پہنچنے اور اورٹھنے کے شوق میں اپنی اور گھروالوں کی زندگی تبلیغ کر
دیتی ہیں، سینا پرونہ اور کھانا پکانا کچھ بھی نہیں آتا، دوسروں کی محتاج
اور وقت پڑھنے پر ایک ایک کامنہ تکنی ہیں اور رشمندہ ہوتی ہیں، پھر شواہ
کی نگاہوں میں ذلیل ہوتی ہیں۔

ان معاملات کو خوبی سمجھو کر میں چاہتی تھی کہ کھانوں کی ایسی ترکیبیں جو
بہت سہل اور ضروری ہوں لکھ کر ایک جھوٹی سی کتاب میں جمع کروں یا تاکہ
بچیاں آسانی سے سیکھ سکیں، اور مولانا حکیم سید عبدالحی مرحوم کی بھی یہی خواہ
تھی کہ یہ کتاب تیار ہو جائے تو لوٹ کیوں کو، اور ضروری چیزوں کے ساتھی بھی
دی جائے، کہ ہر موقع پر اس سے مدد ملتی رہے، مگر خانہداری کے چھمیلوں میں
ایسی پھنسی ہوئی تھی کہ مجھ کو کوئی موقع اپنے تک نہیں ملا تھا، اتفاق لے ایک
تقریب کے سلسلہ میں مجھے اپنے وطن رائے بری جانے کی ضرورت پڑی آئی
اور وہاں مجھے پانچ چھ مہینے رہنا پڑا، پچھھے فرصت ملی تو اس کا خیال آیا،
تو اپنے عزیزوں کی رُٹ کیوں کو جمع کر کے ان کے سینے پر فٹنے، کھانا پکانے کی تعلیم
دیتی رہی، اور ان کے لئے یہ کتاب لکھی درمیان میں پھر دنیا کی بے شباتی دیکھ کر
طبعیت بالکل اُچاٹ ہو گئی، اور یہ کتاب ایک عرصہ تک نامکمل رہی، کسی
وقت خیال بھی نہیں گزرتا تھا، درت کے بعد کچھ شغل بے شغلی کے طور پر اور کچھ
اس خیال سے کہ مولانا مرحوم کی بھی تاکید اور فرمائش تھی اس خیال میں روح پیدا

ہو گئی اور برائے نام تصحیح و ترمیم کر کے مکمل کتاب کی صورت میں لے آئی، اور پھر اس خیال سے کہ اس کی اپنے محدود حلقو سے باہر بھی رسائی ہو، طباعت کا بھی خیال پیدا ہوا اس کے بعد دوسرا مشغله بھی چاہئے تھا، تصنیف سے طبیعت ایک حد تک ماؤں سی ہو گئی تھی اور بے کار ری کی وجہ سے کتب میں طبیعت ثانیہ بن گئی تھی، کچھ نہ کچھ تو لکھتی ہی رہتی تھی، اس خیال نے دس کی طرف رہبری کی کرخانہ داری اور طرزِ معاشرت پر کچھ لکھوں، ممکن ہے کہ اس سے وہ خیال پورا ہو جائے کہ جو دلت سے چٹلیاں لیتا رہا ہے، یعنی میرے عاجز اور ناتوان قلم سے اپنے عزیز طبقہ انسوان کی کچھ بھی خدمت ہو سکے، اس خیال سے «حسن معاشرت» کی صورت اختیار کر لی جس کو اس کتاب کا ایک دوسرا مستقل باب بھنا چاہئے اگر اس سے کچھ فائدہ پہنچوں، تو میں تھوڑی گی کہ میری محنت ٹھکانے لگی اس کے سوا میرا کوئی مطلع نظر نہیں۔

والله المستعان

خیر القارئین
محمد الحرام ۱۳۶۶ھ

دائرہ شاہ علم اللہ
دائی بریلی

لہ الحمد للہ اب تک اس کتاب کے چودہ ایڈیشن شائع ہو چکے ہیں۔

چند ہدایات

یہ بات یاد رہے کہ ہر کام کے لئے اختیاط ضروری چیز ہے، پھر خاص کم کھانوں میں، تھیں معلوم ہے کہ ہر شخص بُرا بھلا کھانا پاک کر کھا، ہی لیتا ہے، مگر جو کھانے کے شائق ہیں، اور دوسرے سے کپوانا چاہتے ہیں، ان میں سے اکثر کوئی خیر نہیں ہوتی، کہ کن باتوں سے کھانا فریاد ہوتا ہے، اور کس وجہ سے بدتر ہو جاتا ہے، اکثر پوری تر گیوں سے چیز پکائی جاتی ہے لیکن تیار ہونے پر خاطر خواہ نہیں ہوتی، اس کے کئی وجہ ہیں۔

ایک تو یہ کہ کبھی پیلی میں قلعی کم ہوتی ہے، اس کے باعث کھانے میں کافی اور بد مرگی پیدا ہو جاتی ہے، دوسری وجہ یہ ہے کہ مصالحہ کبھی موٹا ہوتا ہے یا آجخ تیز ہوتی ہے کہ اس میں کھی کا پتہ نہیں چلتا، اس وقت دیکھ کر سخت افسوس ہوتا ہے، اس لئے جو چیز پکانا ہو، پہلے دیکھ لو کہ برتن میں قلعی ہے یا نہیں اور مصالحہ وغیرہ کا بھی خیال رکھنا ضروری ہے کہ وہ باریک پسا ہو، اکثر اسیں جلدی میں بُرا بھلامصالحہ درد اگر گوشت وغیرہ میں ملا دیتی ہیں، اور آجخ تیز کر کے ہانڈی تیار کر لیتی ہیں، ناجھر پکا رسیاں بس چوری کا الزام رکھنا جا ہیں مگر صہل قصور پر نظر نہیں کرتیں، بہتر یہ ہے کہ کل مصالحہ لپسو اکرا درجھان کر رکھ لو خاص خاص چیزیں اس اختیاط پر کبھی خود ہی انگاروں پر چڑھا کر تیار

کر لیا کرو، روز رو ز کے جعبہ خٹ سے بچنے کے لئے المونیم کی پتیلی رکھو اس کا پیکا ہوا کھانا سوندھا ہوتا ہے روز رو ز قلعی کی ضرورت نہیں ہوتی خاص
کر چھڑی، بھنی وال، تھوی خشکہ یہ سب بہت لذیذ تیار ہوتے ہیں، مگر
اس شرط سے کہ پتیلی کو پکانے کے بعد ہی صاف کر دیا جائے ورنہ بجائے خوشبو
کے بدبو آئے گی اسی طرح سے ہر چیز میں احتیاط ضروری ہے۔

ہدایتیں اور تدبیریں

کھانا پکانے کی جگہ ہنا بیت صاف رکھنا چاہیے، دیواروں پر قلعی
اگر چونے کی نہ ہو تو چکنی مٹی کی ہی ہو، کم تھیاں کم رہیں جو دھواں ختم جائے
اسے بھاڑڑا لانا چاہیے کوہہ ہانڈیوں میں اکثر گر جاتا ہے، ہانڈی کھلی نہ
پکاننا چاہیے، گھی بغیر چیانے کام میں نہ لاؤ، اکثر گھی میں کمھی وغیرہ ہوتی ہے
اور برکت بھی نہیں ہوتی، سالن وغیرہ بھوتتے وقت جو فکیر کی رگڑے پتیلی
کے مخفہ پر میل آ جاتا ہے، وہ صاف کر لینا چاہیے، ورنہ سالم خراب ہو جائیگا
صافی یا دیسچی گیر جو بھی ہو صاف رکھو کہ اُتار نے چڑھانے میں نکلف نہ ہو۔

احتیاط

و ہر چیز پکاتے وقت دیکھو لو، آٹا بغیر چیانے کام میں نہ لاؤ، چاول
خوب چن کر اور خوب دیکھ کر پکاؤ، کیوں کہ اس میں اکثر مینگنیاں پائی جائی
ہیں، پکنے سے پھول جاتی ہیں، علاوہ اس کے اس میں کنکر یاں ضرور ہوتی ہیں،

جو نہایت مضر ہیں، دال کی بھی یہی کیفیت ہے، بازار کی دال نہایت خراب ہوتی ہے، اور بہت دیر میں گلتی ہے، خاص کر چنے کی دال، تو جائے مصالحہ کے دو سوچاپس گرام دال میں ایک یا دو گرام سوڈا ملادو، مگر مصالحہ ہرگز نہ ڈالو، اور یہ بھی ہے کہ بعض کنوؤں کا پانی کھاری ہوتا ہے، اس نے دال نہیں گلتی اور اس کی پکی ہوئی چیزیں بھی بد مزہ ہوتی ہیں۔

یہ بات واضح ہے کہ دال ہانڈیوں میں اچھی لکھتی ہے، ہانڈی چکنی اور مضبوط ہو کر دھونے سے صاف ہو جائے، اور تیز آپچ سے نہ ٹوٹے۔

dal، سالن کے درست کرنے کی ترکیب

dal اور گوشت جبل جانے سے نہایت بد مزہ اور بد نما ہو جاتے ہیں کسی چیز کا مزہ ان میں نہیں رہ جاتا، جب جبل بوائے تو فوراً آثار لو، چلاو نہیں ذر نہ بے کار ہو جائے گا، جب پیلی ٹھنڈی ہو جائے، dal ہو تو اوپر کی دال اور بوٹیاں ہوں تو وہ، اور اوپر کا مصالحہ دوسرا پیلی میں ڈالو اور گھی میں اسی طریقہ سے بھگارلو، اگر مصالحہ کافی نہ ہو، تو اور تھوڑا مصالحہ ملا کر بھگارلو، اگر مناسب سمجھوا اور ضرورت ہو تو دال کے لئے بھی یہی کرو، سالن میں بجائے مصالحہ کے چکہ دہی اسی مقدار سے چھوڑو اور ٹھیک کرو پھر جلی بواقی نہیں رہ سکتی،

گوشت دغیرہ دھیمی آپچ پر اچھا پکتا ہے، تیز آپچ دیے نہ سے نہ گھی معلوم ہوتا ہے اور نہ خوش رنگ ہوتا ہے پھر جلنے کا بھی اندیشہ

رہتا ہے۔

نمک کی کمی و بیشی

جو چیز بچانا ہو یہ خیال رکھو کہ اگر پسندے اور کباب دغیرہ ہوں تو نمک پس کر ملاؤ، اور اگر اندازہ نہیں تو جکھو، جہاں تک ممکن ہو پہلے چیز پھیکی رکھو، یہوں کہ کمی دور ہو سکتی ہے، اگر بالفرض تیز ہو جائے تو گوشت یا مصالحہ کچھ زیادہ کرو، اگر شور بہ دار بچانا ہو تو نمک پس کر نہ ڈالو، پسے ہوئے کا اندازہ مشکل ہے، اگر شور بہ میں نمک تیز ہو تو آٹے کو کڑا گوندھ کر اس کی پچھی ڈکبیہ بنائ کر اس میں ڈال دو، کڑے کی شرط اس لئے لگائی گئی ہے کہ شور بہ میں گھل نہ جائے، یا اس کے بجائے کوئی ہو کر یہ بھی نمک جذب کر لیتا ہے، تحریر ہو چکا ہے، اگر اس پر بھی تیزی باقی ہو بیٹھوں کو نکال کر اور دوسرا مصالحہ بھی میں بچھا رکھا کر ڈھیک کرو، پھر ڈیاں ڈال کر باقاعدہ تیار کرو، لذیذ ہو گا اور مرے سے کھایا جائے گا۔

پھر لالا باب

گوشت کا قورمه

دھنیا	گھنی	گوشت
ایک کلو	دو سوچاپس گرام	ایک گرام
پندرہ گرام	ایک سوچیسیں گرام	
لونگ	ادرک	پیاز
	تمہن	دو پوٹی
تین گرام	ایک گھرہ	ایک پوٹی
الاچھی کلاں	الاچھی خورد	الاچھی کلاں
زیرہ بیاہ	زیرہ بیاہ	
شک مرچ		
تین گرام	تین گرام	تین عدد
تین عدد	تین عدد	حب خواہش

سب چیزوں کو ایک جگہ رکھ لو، پھر دھنیا، پیاز، ہسن، نصف ادرک سب کو بار ایک پیس لو، پھر ایک اور پوٹی پیاز کی لے کر اس کے لحاظ کا ٹاؤن اور انہیں گھنی میں لال کرو، آدھی نکال لو اور آدھی پیاز میں لونگ والاچھی کلاں اور زیرہ چھوڑ دو، جب آگ پر رکھ رکھے چکنے لگے، تو انہیں میں گوشت دھو کر چھوڑ دو، اور نصف ہسن کوٹ کر اسی کے پانی سے بھولو اور دہی کے چھینٹے دیتی رہو، پھر پسا ہوا مصالحہ اور دہی جو نیچ رہا ہے اور شک و پانی ہو اور حضورت ڈال دو اور بند کر دو، اب آتنجہ ڈھینی کر دو، جب پک کر تیار ہو اور حب خواہش گوشت گل گیا ہو اور سورہ بٹھیک ہو تو پیاز اور والاچھی سفید

اور اگر ادک ہوتودہ بھی "دو گرام" پیس کر ملادو، پھر اتار لو اور استعمال میں لاد، تم دیکھو گی کہ قورمہ نہایت اچھاتیاں ہو اسے پکانے میں ساری خوبی آب و نمک ٹھیک ہونے کی ہے، اس کا لحاظ رکھنا نہایت ضروری ہے۔
قدومہ اور جس قسم کا سادہ گوشت پکانا ہوا اس کے مصالحہ کی مقدار اتنی ہی ہونا چاہئے، اس سے زیادہ مصالحہ ڈالنے سے بد مزہ ہو جاتا ہے اور چکنائی بھی کم ہو جاتی ہے۔

بہت مصالحہ سے بے مصالحہ کا گوشت مزید ارخوش رنگ ہوتا ہے، یہ ضرور خیال رکھو کہ گوشت عمدہ اور طامن ہو، خراب گوشت بھی پک کر عمدہ نہیں ہو سکتا، چاہے کچھ بھی کرو، چڑیوں کا بھی قورمہ اسی ترکیب سے تیار ہوتا ہے اور مصالحہ بھی یہی ہوتے ہیں، چڑیوں کے گوشت میں تیل اور خشک آٹا مل کر خوب دھو لو، کہ بسا ہند نہ رہے، پھر کچھ بیضیتہ یا انجر لگا کر آدھ گھنٹہ تک یو ہنی رہنے دو، پھر اسی ترکیب سے جو میں بتا آئی ہوں، تیار کرو، گھنی تھماری خوشی پر رہے کہ جس قدر ممکن ہو ڈالو، بجائے دوسوچی پاس گرام کھی کے ایک سو چھپیں گرام یا اصرف ساٹھ گرام میں بھی گوشت تیار ہو سکتا ہے، کچھ مقدار مقرر نہیں ہے، اور بجائے گھنی کے تیل بھی استعمال کر سکتی ہو، بعض شو قیتیں استعمال کرتے ہیں، مگر پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہئے، گھنی، تیل اور کل مصالحہ بے سوچ سمجھے، اونے پونے ڈال کر پکایا تو کیا، نہ سالن میں خوشبو رہے گی نہ مزار ہے گا، اگر اچھے طریقے سے تیار کیا جائے گا تو کبھی گھنی سے تیل کی چیز زیادہ مزید ارادہ چیزیں، ہوتی ہیں غاص کر مجھلی وغیرہ۔

کوفتوں کا قورمہ

گوشت	گھنی	دھنیا	پیاز
ایک کلو	ایک سوچینیں گرام	۳۔ ۲ گرام	چار پونڈ
اس کے علاوہ مصالحہ و بی ہوگا، جو ملکہ آؤ، بور، مالہ اور سب چیزیں کی بے موافقی ہوں میں مصالحہ ڈیورٹھا ہونا چاہیے، نصف گوشت ایال کر پیاوہ نصف کیا کوٹ کر باریک میں لو پھر دلوں کو ملا لو اور مصالحہ باریک میں کر نصف مصالحہ میں پائچہ گرام خشیا ش، پندرہ گرام چنے کی بھنی دال، پانچ گرام گرم مصالحہ، تین گرام زیرہ سفید بہیاں میں کر ملا دو پھر ایک سوچینیں گرام پیاز کے لچھے، گھنی میں تل کر ملا دو اور نمک چکھ کر کونتے بناؤ اور دوسو سخاں گرام گھنی میں لونگ، الائچی، سیاہ زیرہ، کرٹ کرٹ اکر باقی مصالحہ بکھار دو، پھر حکیم دہی ساٹھ گرام ڈال کر خوب بھوٹو پھر کوختے ایک ایک کر کے ڈالتی جاؤ، اور چلاتی جاؤ اور دھمی آئیخ پر رکھ کر پکاؤ، جب پک کر تیار ہو جائے تو چکھ دو، اگر نمک ٹھیک ہو تو اٹار لو یہ خیال رکھو کہ نمک بھی مصالحہ کے ساتھ ڈالنا چاہیے، اٹا کرو ہی پیاز تما ہوئی اور الائچی سفید میں کر ملا دو۔			

بیہی ترکیب ہر کوختہ کی ہے، یہ بھی یاد رہے کہ کچا گوشت بھی کوختہ
لاقع ہے، جو ترکیب اور پرکھی ہے وہ خاص ہے، ورنہ کچے گوشت کے کو
عام طور سے کچتے ہیں، بھندڑی وغیرہ ڈالنا ہوتا کوختے بالکل کچے گوشت
بنائے جائیں، کچھ بھی گوشت اُبالا نہ جائے۔

مجھلی کا قورسہ

اگر مجھلی کا قورسہ پکانا ہو تو سب سے بہتر مجھلی، سور، بام یا رودھو
ہے ان میں سے کوئی پسند کرلو، اس کو تیل و آٹا لگا کر دھوڑا لو اگر مجھلی
ایک کلو ہو تو ایک گرد ادرک اور پانچ گرام گرم مصالحہ پیس کر اس میں
لگا دو، پھر دھنیا پھپس گرام، ذرا سی ہلدی، پیاز دو پوتی، لمبیں ایک ٹوٹی
نمک مرچ حسب خواہش ہونا چاہئے۔

دھنیا، ہلدی، پیاز، لمبیں، باریک میں لو پھر ایک سو پھپس گرام
تیل، پتیلی میں ڈالو اور آگ پر رکھ دو، جب کھرا ہو جائے، ساتھ گرام
گھی چھوڑ دو، جب اتنا ہو جائے کہ دھواں دینے لگے تو ذرا سی میتھی کے دالے
ڈال دو، جب خوب سُرخ ہو جائیں تو مصالحہ چھوڑ دو اور فوراً بند کر دو،
پھر اسی وقت کھادہ ہی، ایک سو پھپس گرام ڈال دو اور نمک شامل کر کے
چلاو، جب مصالحہ سُرخ ہو جائے اور کھی چھوڑ دے، تو مجھلی ڈالو اور احتیا ط
سے چلاو، تاکہ بوٹیاں اصلی صورت میں رہیں، کچھ دیر کے بعد یا نی اتنا
چھوڑ کر بوٹیوں سے دو انگلی اور پر رہے، پانی ڈال کر کچھ دیر پتیلی تھلی رکھو
کہ بھاپ کے ساتھ بسا ہندنکل جائے، پھر بند کر دو اور دھمی آنچ پر
پکاؤ، اگر چاہو تو آنچ سے منٹھن بند کر دو ایک گھنٹے کے بعد کھوں کر دیکھو، اگر آب
نمک شفیک ہو تو ذرا سی ادرک، الائچی سفید تین عدد اور تلی ہوئی پیاز
پیس کر کیوڑہ میں ملا کر اس میں ڈال دو، پھر اتنا رلو۔

دوسری ترکیب
 مصالحہ کے ساتھ سویا میٹھی کا ساگ تازہ یا خشک ڈال کر خوب بھونو
 اور اسی ترکیب سے جو اوپر ذکر کی جا چکی ہے، تیار کرو، نہایت خوبصوردار
 اور لذیذ ہوگی، اکثر بعد والی ترکیب ہی پسند کی گئی ہے اور ہمارے بیان
 اسی کا دستور ہے۔

سادہ قیمه

گوشت کا قیمه اگر گھر میں کرو تو بہتر ہے، ورنہ جیسا بھی ہو اسی
 طرح دھنیا، گرم مصالحہ، ادک پیس کر ملادو اور تھوڑی انجیر بھی شامل
 کرو، اگر قیمه آدھا کلو ہے، تو پیاز دو سو پچاس گرام، لہی ایک سو پیس
 گرام، میں نہیں کر قیمه میں چھوڑ دو، پھر دہی ڈال کر خوب کسو، کہ لہی چھوڑ دے
 پھر ہری دھنیا، ہرے مرج، کنٹ کر ڈال دو، اور اُتار کر کام میں لو۔

دوسری ترکیب

قیمه	پیاز	گھنی
آدھا کلو	آدھا کلو	ایک سو پیس گرام

دہی، مرج سرخ اور نمک سب ملا کر چولھے پر چڑھا دو، جب تھوڑا
 پک جائے تو اس قدر بھونو کر سرخ ہو کر لہی چھوڑ دے، پھر نمک اور کھٹائی
 درست کر کے اُتار لو، یہ نہایت آسان ترکیب ہے۔

دوسرا باب

کباب خطائی

یہ کباب ہر شخص، خواہش کے مطابق نہیں بن سکتا، کبھی بالکل گھل جاتے ہیں، کبھی چمٹے اور بد مزہ ہو جاتے ہیں، کہ کھانے میں بجا لطف کے تکلف ہوتا ہے، اس کے بنانے کی بہتر ترکیب میرے تجربہ میں یہ ہے، کہ گوشت ایک کلو لے کر باریک پیس لو، اور اسی انداز سے مصالحہ دھینا، پیاز، سُرخ مرچ، خشنگاش، پنے کی بصنی دال، اور ک، گرم مصالحہ زبرہ سفید بریاں، سب کو باریک پیس لو، پیتے وقت پانی اتنا نہ ڈالو کہ مصالحہ پستلا ہو جائے، گوشت کی بھی بھی صورت ہے، پھر جکہ دہی ساٹھ گرام لو، اور کپڑے میں رکھ کر خشک کرو، پھر انجر د عدد باریک پیس کر پیسے ہوئے گوشت میں ملا دو لیکن یہ واضح رہے کہ انجر ملانے سے پہلے آگ کو نکل، پسخ دغیرہ موجود رکھو پھر اسی گوشت میں کل مصالحہ، نمک، دہی ملا کر انگاروں سے بھار دو اور برا برا برا کیاں، متوسط درجہ کی نہ چھوٹی ہوں نہ بڑی، بناؤ کر سیخ میں لگاتی جاؤ، جب سیخ طکبیوں میں پوری آجائے تو آگ پر مکھ دو اور پنکھے سے دھونکتی رہو، اور سیخ کو تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد پھیرتی جاؤ جس طرف طکبیاں سُرخ ہو جائیں، وہاں پھر بیری سے گھنی

لگا دو، جب سب طرف لال ہو جائیں، اُتار کر چکے چکے نکال لو، کہ ٹوٹنے
نہ پائیں، اگر انہیں ہو تو پسیتہ اسی مقدار سے پیس کر ملا دو، مگر انہیں سے
زیادہ نہ ہو،

مچھلی کے کباب

مچھلی کے کباب کی بھی بھی ترکیب ہے، مچھلی کو جوش دے کر پیس لو
اور سب مصالحہ ملاو، خشنیاں اور پیٹ کی دال کی ضرورت نہیں، باقی اسی
ترکیب کو کام میں لاو، اور اس کی طبخیاں پیلی نہ ہوں اور لگڑکے اور پریاگے
پیٹ دو، یا انڈے کی سفیدی لگا دو کہ چھین نہیں، گھنی زیادہ لگا دو، یہ
خشک ہوتی ہے اور گرم ہی گرم کام میں لاو۔

انڈے اور گوشت کے کباب

گوشت آدھا کلو، کوٹ کر، کباب کی طرح مصالحہ وغیرہ اور انہیں
لگا کر تیار کرلو اور سات انڈے جوش دے کر زردی نکال کر، زردی میں ندا
ساز عفران کیوڑہ میں پیس کر ملاو اور چار پونٹی پیاز کے لچھے کاٹ کر گھنی میں
میں لال کرلو، اور زرد اساتمک مرتج، بقدر ذائقہ ملا کر انڈے کی زردی کے
برابر یا کچھ چھوٹی گویاں بنالو، پھر جس قدر گویاں ہوں، اتنی طکیاں بنائے
زردی رکھ کر بنائی جاؤ مگر انڈے سے چھوٹی نہ ہوں مگر بینا وی ہوں، پھر
انڈوں کی سفیدی پھٹی ہوئی لگا کر کڑا ہی یا پتیلی میں تلو، چاہتے تل کر لصفت۔

اسی گھنی میں مصالحہ ڈال کر پکانو اور نصف یونہی رکھو، یہ دیکھنے اور رکھانے میں مزید اربوں گے۔

آلود کے کباب

آلود کو چاقو سے بھیل کر موٹے موٹے ورق اس کے تراشو، اور جو مصالحہ گوشت کے پسندوں میں پڑتا ہے، پہلے مصالحہ میں کردہ ہی میں ملا کر اس میں آلود کے ٹکڑے لٹکرو اور اتنا پانی ڈالو کہ جس میں آلوگل جائیں، اور چکھ لو کہ نمک ٹھیک ہے یا نہیں، پھر اسے برتن میں لے کر دہلتا ہوا انگارہ رکھ کر کھی ڈال کر سرپوش سے بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کوئی لمبائی کر پھینک دو اور اس برتن کو انگاروں پر لگادو، جب آلوگل جائیں تو اُتار لو!

بیٹر کے کباب

بیٹر کے کباب نہایت نفیس اور مزید اربوں ہوتے ہیں، پہلی ترکیب یہ ہے کہ بیٹر صاف کر کے دھولو اور انجر لگا دو، اور چاقو سے تراش دو کہ مصالحہ اندر تک پہنچنے، مصالحہ دہی جو پسندوں میں پڑتا ہے، خشناش اور پختے کی ڈال ڈالنے کی ضرورت نہیں، وہ خود خستہ ہوتی ہیں، باقی سب مصالحہ ہوں مگر تھوڑے۔ بس اس قدر مصالحہ ہو کہ بیٹروں میں کھپ جائے، زیادہ نہ ہو، نمک چکھ لو، اگر آٹھ عدد بیٹریں ہوں تو کھنی ایک سو کچپیں گرام

رکھو، بیڑوں میں مصالحہ اور دہی ایک سوچیں گرام ملا کر سب گھنی ڈال کر انگارہ سے بگھا ردو، اگر دہی گاڑھا ہو، تو تھوڑا سا پانی ملاد د اور چیزیں برا بر کھا دو، اور بند کر کے انگاروں پر پکاؤ، جب گل کر کرخہ ہو جائیں چھڑی سے پلت دو، جب دونوں طرف سرخ ہو جائیں، گھنی بھی معلوم ہو فہم آتار لو۔

بڑی چڑیوں کے کباب

بڑی چڑیوں کا گوشت سخت ہوتا ہے، اور اس کی بوٹیاں ہڈی کے ساتھ کاٹ کر خوب دھولو، اور چاقو سے ایسا تراشو کہ گوشت جدانا ہو پھر انجیر کی عدد پیس کر لگا دو، اور ایک گھنٹہ تک رکھے رہو، پھر کباب کا مصالحہ مع ادرک اور گرم مصالحہ پیس کر رکھ لو، اگر ایک کلو گوشت ہو تو ایک سوچیں گرام گھنی، میں پیاز لال کرنے نکال لو، اور گوشت کو گھنی میں خوب تلو، کہ پانی خشک ہو جائے، اور سرخی آجائے، ایک بار ہنس کا بھی چھینٹا دے دو، کہ بسا ہند جاتی رہی، پھر اٹا رکر مصالحہ اور دہی ملا کر تھوڑے گھنی سے انگارہ رکھ کر بگھا ردو اور پانی بھنی تھوڑا دلو، انہم مصالحہ کے ساتھ ڈال کر کچھ لو، پھر بند کر دو، دھمی شیخ پر رکھ دو جب گل جائیں اور پانی بھی جل جائے، تو لکھے ہلکے چلا دو، پھر اٹا رلو اگر بسا ہند زیادہ ہو تو بجاۓ کھنی کے تیل میں لال کرو اور پیاز مل کر مصالحہ کے ساتھ تھوڑا کر کو مل سے بگھا ردو، پھر پکاؤ۔

پسندے

گوشت ایک کلوے کر پچھڑے دغیرہ نکال ڈالو اور دھو کر خوارو، اور انجیر کئی عدد اندازہ کر کے پسیں سکر لگا دو، ایک گھنٹے کے بعد دھنیا، پیاز اور مرچ صرخ، اور کم، گرم مصالحہ لگا دو اور سائٹھ گرام دہی چکد اور نمک لگا کر کوئلہ جلتا ہوا رکھ کر بھار دو، نمک چکھ کر سچ پر بھون لو اور گھنی لگاتی رہو، اسی طرح سب تیار کر لو۔

اگر خستگی چاہو، تو خشناش اور بھینی چنے کی دال بھی ملاو، مگر اندازہ سے کوئی چیز زیادہ نہ رہو، مصالحہ زائد کرنے سے گوشت کا مزہ نہیں رہتا، پسندے کٹھرے پر بھی عمدہ بھونے جاتے ہیں، چاہو، جس طرح سے کرو، اگر کٹھرے پر بھون تو پسندوں کی پتیلی آگ پر رکھ کر خشک کرلو، کہ پتیلی نہیں، پھر گھنی کٹھرے پر لگا کر بھونو،

اگر اسی ترکیب سے پتیلی میں پکانا چاہو، تو سب پسندے برابر بچھا کر انکارہ رکھ کر سائٹھ گرام گھنی ڈال کر نکاروں پر لگا دو جب صرخ ہونے پر آئیں تو کلکیبر سے پلٹ دو، جب دونوں طرف برابر ہو جائیں تو اُنبار فو اور کام میں لاو، یہ دیپھی کے پسندے مشہور ہیں۔

مجھلی کے پسندے

مجھلی لے کر کھال نکال ڈالو، اور خوب سو کر پسندوں کا مصالحہ لگر

اس میں لہسن بھی تھوڑا ملا لو اور کڑوا تیل پندرہ گرام ہاتھ میں لے کر ملا دو کہ
بسا ہند باقی نہ رہے، مصالحہ، پھصلی کے موافق ہو، زیادہ نہ ہو کہ پھصلی کا فرو
جاتا رہے، ہر چیز میں اس کا خیال رکھو، نمک مرچ سب ٹھیک ہو،
دہی چکدے ایک سو چیزوں گرام یا جس قدر ممکن ہو ملا کر انگارہ سے بچا رہو،
انجیر لگانے کی ضرورت نہیں، تنخ پر لگا کر تینا کر کر نوسراخ ہونے پر بھی
لگاتی رہو۔

ران مسلم

ران مسلم بھوننا کوئی دشوار نہیں ہے، مگر اکثر دیکھا ہے کہ اندر کچھی
روہ جاتی ہے، کھانے میں لطف نہیں آتا یہ تریکب ٹھیک ہے کہ ران صاف
کر کے کچربی وغیرہ نہ رہے، پھر دھو کر نمک اور ادک لگا کر رکھ دو،
آدھ گھنٹے کے بعد تک انجیر پیس کر لگا دو، مگر اس وقت تک کہ خوب گود چکی
ہو، پھر پیاز چار یوٹی، بچھنے چھنے کی دال تین گرام، خشنخاش تین گرام، گرم
مصالحہ چھ گرام، زیرہ سفید بریاں تین گرام، دہی چکہ ایک سو چیزوں گرام،
نصف مصالحہ اور نمک ٹھیک کر کے تھوڑا اپانی دال کر ایسے برتن میں کہ
پوری ران آجائے چوٹھے پر رکھ دو، مگر انگارے ہوں، آنچھ
ہو، اور اس قدر ڈھنکو کہ بھاپ نہ نکلے، جب پانی جل جائے باہل
خشک ہو جائے تو اُتار لو پھر باقی نصف مصالحہ اور دہی لگا کر اندر
نمک بپہنچا دو، پھر تنو مریں، جو خوب دہک چکا ہو، آگ کم کر کے

لٹکا دو اور تنور بند کر دو آدھ گھنٹہ کے بعد دیکھ لو جب بالکل شرخ
ہو جائے، نکال لو اور اگر کچھ ہونے میں کسر ہو، تو تنور میں اینٹ کھڑی
کر کے مثل یخ کے رکھ دو، یا کٹھرے پر یونہی طحیک کر لو، پھر کسر
نہیں رہے گی۔

تیسرا باب

سری

سری ایک جہاں تک ممکن ہو بکری کی ہو، اسے بھون کر صاف کر لو کہ
بال نہ رہیں، پھر خوب دھو کر رکھو، اور مصالحہ باریک پیس کر ایک سوچپیں
گرام ہی بیس قورمہ کی طرح بگھا رو، نہک اسی وقت چھوڑ دو اور خوب پکاؤ
جب شیم پخت ہو، تو دہی دو سوچاپس گرام چھوڑ دو، جب گھل جائے اور سپانی بل
جائے، تو سری نکال کر توڑ کر بھیج بنھاں لو، اور اسے کھپر سے لٹ کر کے دیکھی میں
چھوڑ دو، اور لہسن کے پانی سے بھونو کر باہندہ رہتے، پھر حسب فروخت
پانی ڈال کر دھیمی آنچ کر دو، جب آب و نہک ٹھیک ہو اور خوب گلی ہو کر
ہڈیاں جد اہو گئی ہوں تو پڑیاں نکال ڈالو اور دردہ اگر گرم مصالحہ چھوڑ دو اور
اس کے بعد ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو، پھر اسٹار کرتی ہوئی پیاز
اور سفید الائچی دو تین گرام، گرم مصالحہ پیس کر ملا دو، اور ساٹھ گرام ہی بیس
لو نگ کر ٹکڑا شکر بگھا ردو، پھر کام میں ملاو۔

پائے

پائے اگر دوجوڑ ہوں تو مصالحہ قریب قریب دو سوچاپس گرام ہو،

‘دھنیا، ہلڈی، مرتخ شرخ، پیاز، لہسن مگر ہلڈی زیادہ نہ ہو، دو ایک سکھنے کافی ہے، پانی صاف کر اسکر کٹو اسکر کھوتے ہوئے پانی بیس ڈال دو، اونچمال کم خوب مل کر دھوکہ کا لوپخ باقی نہ رہے، مصالحہ بار ایک پا ہوا اور تیل کی جمل نکال کر اور پانے نہ کے سب ملا کر چرڑھا دو اور پانی اس قدر چھوڑ دو کہ بالکل گل جائیں، کندالکاؤ کر آتیخ برابر لگتی رہے رات کو کندا ہی برابر جل سکتا ہے لکڑیاں بار بار جلانے کی ضرورت پڑتی ہے، جب پانی جل جائے تو ٹپنی نکال دو، اور گودا اسی میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو پھر اس قدر پانی اور دہی ڈالو کیلنے پر قاعدہ کا شورہ ہو، پھر ہری دھنیا اہرے مچ کر چھوڑ دو اور ایک چھٹانک لگھی لے کر، لانگ سے بھار دو، پھر چھوڑ گرام گرم مصالحہ درد رکھوڑ دو اور کام میں لاو۔

بھیجہ

بھیجہ منگا کر اس کی نیس نکال کر دھولو، مگر سنبھال کر کہ بھرنے نہ پانے لہسن کے پانی سے دھو کر کچھ کڑو اتیل مل دو، پھر ایک سوچیں گرام تیل اور کچھ گھنی کڑ کر اسکر میتعی خوب لال کر کے مصالحہ بھار دو، مصالحہ پکنے کے بعد بھیجہ چھوڑ دو اور خوب بھونو، مگر مصالحہ کے ساتھ ہی کھٹائی یاد ہی اور سویا میتعی کا سال بھی چھوڑ دو، اور بھیجہ ڈالو، اور لہسن کے پانی سے بھونو، اونچمال کھٹائی غیرہ بھیک کر کے کچھ دیر انگار دو، کہ چکنائی الگ ہو جائے، پھر کام میں لاو۔

چوتھا باب

گوشت میں تر کاری

اگر گوشت میں تر کاری ڈالنا چاہو تو اس کی ترکیب یہ ہے چوندر گرم کلمہ
گانٹھ گوبھی، یا گاجر سخت تر کاریاں ہیں ان کو گوشت کے ساتھ ہی چھوڑ دو،
بہتر یہ ہے کہ کدو کش کر کے گوشت اور مصالحہ اور تیل یا گھی میں ملا کر چڑھا دو
اگر تیل ہے تو نیم سخت ہونے پر چھوڑ اگھی بھی چھوڑ دو، اور مل جانے پر خوب
بھونو پھر کھائی اور ہری دھنیا اور ہرے مرچے چھوڑ کر ہیمی آپخ پر پکھ دیہ
رکھ کر اُتارو،

اگر شلجم اور آلو یا اروی ہیں تو ان کو گھی میں تل کر گوشت بھون کر چھوڑ دو
اور دہی گرم مصالحہ کھڑا ڈال کر ہیمی آپخ پر پکاؤ، جب خواہش کے مطابق
ہو جائے تو سخواری پیاز گھی میں تل کر اور دو تین سفید الائچی پیس کر ملا دو
اور اُتارو،

کوفتوں میں آلو

اگر کوفتوں میں آلو ڈالنا ہو تو اسی ترکیب سے کوفتہ تیار کر لو، مگر انہیں
نہ ڈالو، ترکیب یہ ہے کہ اگر آدھا لکلو کے کوفتے ہیں تو گھی دو سو گرام، دہی

دو سو پچاس گرام، آن لو دس عدد، پہلے ایک سو چیس گرام کھی میں پیاز تل کر نکال لو، اور لونگ، سیاہ زیرہ، الائچی، وغیرہ کڑ کڑا کر مصالحہ بھار دو، پیاز ملا کر کوفتے بنالو پھر اسی مصالحہ میں ڈال کر چلا دو، اور آجھیل کو مسلم تل لو، پھر اسی میں آلو اور دہی، گرم مصالحہ در در اکر چھوڑ دو اور نک وغیرہ ٹھیک کر کے پانی ڈال کر سرپوش ڈھانک دو، پھر آٹے سے منہ بند کر کے چوٹھے پر رکھ دو، اور برا بر آپنے دیتی رہو مگر دھیمی، صرف انگارے ہوں دو گھنٹے کے بعد ہلاکر دیکھ لو، اگر یا نی جل گیا ہو تو کھول کر ٹھیک کر لو، اگر یا نی باقی ہو تو آگ پر رہنے دو، پھر اٹا لگانے کی ضرورت نہیں، تیار ہونے پر شلی ہوئی پیاز، سفید الائچی اور زرد اساز عفران پیس کر مالا لو۔

املی کا سنگ

املی کے پھول جمع کر کر صرف جو لے لو بہت سے یا نی میں جوش دے کر اُتار لو، جب ٹھنڈے ہو جائیں، تو خوب دبا کر چھوڑ لو کہ ان کی کھلاس جاتی رہے جس قدر سنگہ ہو اتنی ہی پیاز کڑ کر کھی میں تلو، جب گوشت تیار ہو جائے تو جوش دیا ہوا سنگہ اور تلی ہوئی پیاز دونوں کو کوفتوں میں ڈالو، جو پیٹ سے بنے ہوئے ہوں اور خوب بھونو، پھر اس کو دھیمی آپنے پر رکھ دو، جب سرخ ہو جائے اور کھی چھوڑ دے تو نک چکر کر اُتار لو، کوفتہ مصالحہ میں پکا کر پھول ڈالو، مسلم بوٹیوں میں بھی اچھا ہوتا ہے پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہیے۔

بھنڈی اور کوفتہ

اگر بھنڈی ڈالنا ہو تو بھنڈی کو فتوں میں زیادہ مزیدار ہوتی ہے، پہلے کو فتنے تیار کرو مگر ان ہی مصالحوں سے جو کتاب میں پڑتے ہیں، صرف انجیر نہ ہو، نصف مصالحہ کو فتوں میں ملا کر اور انگارہ سے بچھا رکر بنا لو، پھر اگر آدھا کلو گوشت کے کوفتے ہوں تو ایک سوچپسیں گرام گھنی میں قورمہ کی طرح مصالحت بچھا رکر بکالو، پھر آدھا کلو بھنڈی دھو کر کپڑے سے پونچھ کر دھوپ میں رکھ دو، کچھ دیر کے بعد دود و ٹکڑے کر کے یا جیسی پسند ہو، اس طرح کر کے ایک سوچپسیں گرام گھنی میں تل کر مع گھنی کے کوفتوں میں چھوڑ دو اور دوسوچپاں گرام تیلا دی، چار گرام زیرہ سفید بریاں پسیں کر چھوڑ دو اور کچھ پانی بھی ڈالو، نمک چکھ کر سروش ڈھنک کر آٹے سے بند کر دو یا کوئی بھاری چیز رکھ دو، ایک گھنٹہ کے بعد کھوں کر دیکھ لو، اگر پانی نہ ہو اور گھنی معلوم ہونے لگے، بھنڈیاں بھی گل کی ہوں تو اد پرسے مصالحہ چکھ کر اٹا رکھو، اگر کھٹاس، نمک وغیرہ میں کچھ کسر ہو تو ٹھیک کر لو، مگر چلا اُنہیں کچھ دیر کے بعد اٹا رکھو۔

اگر کو فتنے خالی پکانا ہوں تو بھی قورمہ ہی کی ترکیب کافی ہے، بھنڈی مسلم بوٹیوں میں بھی مزیدار ہوتی ہے، مگر اسی ترکیب سے، لیکن زیرہ، گرم مصالحہ ضرور ہو، بھنڈیوں کا یہ جزو ہے، اور کو فتنے اگر خالی پکانا ہو، تو کبھی سادے پکاؤ اور کبھی پیاز تل کر ملا دو، مگر آدھا کلو گوشت میں ایک سوچپسیں گرام پیاز کے پچھے اور ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر ڈالو، تملہ ہو، ساز کے کوفتوں میں بلکی سی گلاوٹ بھی مزدار کر دئی ہے مگر آدھا کلو

میں چھوٹی انجیر کی چوہائی کافی ہے۔

مولیٰ کی گھوکھی

گوشت آدھا کلو، مولیٰ بڑی اور بھوٹی ایک کلوے کر کر کوش کرو، اور گوشت مع صالحہ، جس قدر گھی تیسرہ بھاڑ دو، چکنائی کے زیادہ ہونے سے بھوننے میں دقت نہ ہوگی اور مزید اربھی ہوگی، مولیٰ دھوکر او جھپیل کر کر کوش کرو، پھر بہت سے پانی میں جوش دے کر بخوبی ہو، پھر دوسرا پانی سے دھوکر بخوبی کر گوشت میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو، پھر تھوڑا پانی ڈال کر بند کر دے جب گوشت اور مولیٰ گل جائے تو ایک گلڈی ہری دھنیا، اور حسب خواہش ہرے مرچ کتر کر ڈال دو، پکھ دیر کے بعد اگر نمک وغیرہ ٹھیک ہو تو اُنہار لو، کوئی فرق مزہ میں گوکھی سے نہ ہوگا، یہ ترکیب ریا جی معدہ والوں کو بہت مفید ہے، گوکھی معدہ کو بہت خراب کرتی ہے۔

شلجم کی بھی یہ ہی ترکیب ہے صرف فرق اتنا ہے کہ اس میں کھٹائی مزور ڈالو اور اگر موجود ہو تو ادرک بھی کتر کر جھوڑ دو کہ تیزی آجائے۔

اسٹو

گوشت ایک کلو۔ عمدہ پیاز ایک کلو۔ گھی دو سو چیاس گرام۔ نمک مرچ حسب خواہش، دہی دو سو چیاس گرام،
گوشت دھوکر پیاز اور مرچ کاٹ کر نمک، دہی، گھی سب ملا کر چولجئے

چڑھاو اور سکنے پر بر ابر جلا تی رہو، جب گوشت اور پیاز گلنے پر آجائے تو خوب بھونو کہ سڑخ ہو جائے، اگر گلنے میں بچھ کسر ہو تو تھوڑا پانی ڈال کر چھوڑ دو، کچھ دیر کے بعد جلا کر اتارو، مگر نیک کھلائی کا اندازہ کرو، اگر ان دو چیزوں میں ایک بھی کم ہوگی تو بد مزہ ہو گا، ہر چیز نیک اور کھلائی سے مزیدار ہوتی ہے اور گھنی تبلی سے نبٹی ہے، پکانے کی تعریف یہی ہے کہ آب دنک کھلائی درست ہو۔

سمنی

گوشت آدھا کلو۔ دہی چکد آدھا کلو، پہلے گوشت مصالحہ ملا کر پکالو اور گھنی ڈال کر بھون لو، جب گل جائے تو اتار کر رکھ لو، دہی میں نصف پونی لہس حصیل کرو اور تین گرام زیرہ سفید برمیں میں کر ملا دو اور گوشت میں ملا کر پچیس گرام گھنی میں زیرہ سفید داغ کر کے بھار دو، گوشت میں مصالحہ کے ساتھ گرم مصالحہ بھی ضرور ڈال دو، دہی کو پھینٹ کر ملا لو پھٹکیاں نہ رہیں اور گرم گوشت میں نہ ملاو، ورنہ پانی الگ ہو جائے گا۔

گوشت میں چنے کی دال

چنے کی دال	گوشت	گھنی	دھنیا	لہدی
آدھا کلو	آدھا کلو	ساتھ گرام	ساتھ گرام	ایک گانٹہ
ادرک	ہر اپنی دینہ	لہس	پیاز	مرچ
دو گانٹہ	نصف گڑی	دو پونی	5 گرام	حب خواہش

ان سب چیزوں کو پہلے جمع کرو، پھر گوشت مصالحہ اور کچھ تسلی ملا کر پہلی
 میں ڈال کر آگ پر چڑھا دو، اور ایک گھنٹے کے بعد خوب کسو پھروال ملکہ اس
 قدر پانی چھوڑ دکا اس میں اچھی طرح گل جائے، اور دیکھ لو کہ گوشت گل گیا ہے
 اگر گل گیا ہو تو کفیج سے خوب گھوٹتا کہ ڈال مل کر ایک ذات ہو جائے، اور اگر
 نہ گلا ہو تو ابھی نہ گھوٹو، اسے خوب گلنے دو، پھر ادک، پودینہ، ہرے مریخ
 کتر کر ڈالو، آگ دیتی رہو، اور نمک جکھے لو، گرم مصالحہ مٹا پیس کر آدھا ڈال دوا اور
 کھٹائی کی فاشیں ڈال دو اور تیکر ہونے پر جکھے لو، اگر کھٹا اس مرضی کے مخالف
 نہ ہو تو اُتار نے پر ایک لمبیں کا عرق اس میں پھوڑ دو، پھر گھی میں پیاز لال کر کے
 بھار دو اور بجا ہو اگر مصالحہ چھوڑ دو۔

پانچواں باب

مونگ کی بھٹنی دال

مونگ کی صاف دھلی دال	گھنی	دھنیا پسی ہوئی	گرم مصالحہ
دو سو پچاس سو گرام	ایک سو پچیس گرام	تبین گرام	تین گرام
ہری دھنیا	ہری مرچ نمک	پیاز	
ایک گڈی	حب خواہش	چار پوٹی	
پہلے دال میں پسی ہوئی دھنیا در در اکر، گرم مصالحہ نمک ملا کر آگ پر پڑھادو۔			
جب نیم بخت ہو تو ایک حصہ گھنی میں پیاز کے لچھے لال کر کے، صرف گھنی سے بگھار دو، تو ایک تین مرتبہ بگھار دو اور پیاز رکھتی جاؤ۔ جب تیار ہو جائے اور کوئی کسر نہ رہ جائے تو ہری دھنیا اور ہرے مرچ کتر کر پیاز مل کر جھپوڑ دو اور اٹمار کر کام میں لاو۔			

بھٹنی ماش کی دال

دھلی ماش کی دال پودبینہ	گرم مصالحہ ہرے مرچ	گھنی
آدھا کلو	لفٹ گڈی	حب خواہش
پہلے دال میں نمک، گرم مصالحہ اور مونگ کے برابر ہینگ ملا کر اس قدر پیاز	ایک سو پچیس گرام	
ڈالو کے اسی بیس وہ دال مل جائے جو لہے پر پڑھادو۔ جب گلنے پر ہو تو گھنی میں پیاز		

کڑ کڑا کر اس سے بگھار دو اور تھوڑی دیر کے بعد گھنی سے بگھار دو، اسی طرح تین بار بگھار دو مگر پیاز نکال لو، پھر ہرایو دینہ، ہر سے مرتج اور پیاز کے باریک لپچے جو نکال کر لپچے تھے مل کر اوپر سے چھوڑ دو اور دم پر لگا دو۔

ارہر کی بھنی دال

ارہر کی دال	دو سو پچاس گرام	ایک سو چیز گرام	بیانی	دو پونٹی
ہری دھنیا	کھٹائی ہری مرچ و نمک			
ایک گڈی	حب خواہش			
پہلے پانی میں دال بھکو دو کر جو چیلکا ہو نکل جائے پھر نمک اور پانی ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب پکنے لگے تو ایک حصہ گھنی میں ایک جو الہسن کا تراش کر بگھار دو اور دو دھچھوڑ دو، تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دو حصہ گھنی شامل کر دو، دو دھن بھنی اتنا ڈالو کہ گیلی نہ ہو، پہلی مرتبہ بجائے دو دھن کے دھنی کا پانی ڈالو، اور پیاز کے لپچے لال کرنے نکال لو، اور گھنی چھوڑ دو، پھر دم کر کے پیاز کے لپچے، ہری دھنیا اور ہری مرچ ڈال کر آگ پر رکھ دو، پھر اتار لو، نمک کھٹائی درست رہے مگر شیم پخت ہونے پر بگھار دو اور پانی کا لحاظ رکھو، کہ زیادہ یا کم نہ ہونے پائے۔				

پہلے پانی میں دال بھکو دو کر جو چیلکا ہو نکل جائے پھر نمک اور پانی ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب پکنے لگے تو ایک حصہ گھنی میں ایک جو الہسن کا تراش کر بگھار دو اور دو دھچھوڑ دو، تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دو حصہ گھنی شامل کر دو، دو دھن بھنی اتنا ڈالو کہ گیلی نہ ہو، پہلی مرتبہ بجائے دو دھن کے دھنی کا پانی ڈالو، اور پیاز کے لپچے لال کرنے نکال لو، اور گھنی چھوڑ دو، پھر دم کر کے پیاز کے لپچے، ہری دھنیا اور ہری مرچ ڈال کر آگ پر رکھ دو، پھر اتار لو، نمک کھٹائی درست رہے مگر شیم پخت ہونے پر بگھار دو اور پانی کا لحاظ رکھو، کہ زیادہ یا کم نہ ہونے پائے۔

ارہر کی پتلي دال

ارہر کی دال معمول کے موافق پکاؤ اس کے لکھنے کی صورت نہیں، صرف دو باتیں یاد رکھنے کی ہیں اول یہ کہ اس کو خوب گلانا چاہئے کہ یا ان اور دال مل کر ایک ذات ہو جائیں دوسرا یہ کہ اس میں پیاز کا بھار مزہ کا نہیں ہوتا، بعض لوگ سرخ مرچ کا بھی بھار دیتے ہیں، مگر سب سے اچھا بھار لہسن کا ہوتا ہے اور اس کی ترکیب یہ ہے کہ جب دال گل جائے تو آٹارنے سے دو منٹ پہلے چکھے لو اگر کھلاس مرضی کے موافق نہ ہو تو کھلاس دے کر لہسن اور مرچ لگادو، اس کے بعد آٹارلو، کیوں کچھ لٹھے پر رکھنے سے خوبی جاتی رہتی ہے آٹارنے کے بعد گھی لہسن داغ کر بھار دو۔

مسور کی دال

مسور کی دال	گھی	ہری دھنیا	پیاز نمک	لال مرچ	ادرک	لہسن
آدھا کلو	ساتھ گرام	حسب ذات				
لال مرچ	ادرک	لہسن سب کو اکٹھا پیسیں لو	پھر پیا ہوا مصالحہ ملا کر			
اس کے مطابق	پانی	ڈال کر چھلے پر چڑھا دو	جب دال نرم ہو جائے تو تھوڑے			
لگھی	بیس	پیاز لال کر کے بھار دو	اور دھمی آنچ پر رکھ دو	تھوڑی دیر کے بعد		
پھر	پیاز گھی	پیاس داغ کر کے بھار دو	جب دال گل جائے تو دہی اور ادرک کا			
بانی	ڈال دو	جب دہی اور پانی خوب جذب ہو جائے تو چھلے سے آٹار لیہرے پیچ				

اور ہری دھنیا کتر کر اس میں ڈال دو، سب چیزیں ٹھیک کرنے کے بعد اُتار کر بھارلو، پھر گرم مصالحہ در در اکر چھوڑ دو، چاہو ایک ہی مرتبہ تیار ہونے پر بھارلو

کھڑے ماش، کھڑے موگ، کھڑی سور

دال گھنی ادرک سفید زیرہ، ہری دھنیا، نمک
آدھا کلو سائٹھ گرام ایک سو چیس گرام بقدر ذات

اگر ماش ہوں تو پہلے بڑے بڑے چھانٹ کر کلہارلو اور منہ میں چبا کر دیکھو
اگر سوندھے ہو گئے ہوں تو موگ کے برابر ہینگ ڈال کر پانی چھوڑ دو، پانی اس
قدر ہو کہ اس میں ماش خوب گل جائیں، تیار ہونے کے پیشتر ادرک باریک تراش
کر چھوڑ دو، اگر مرتخ سے زیادہ رعبت ہو تو نمک کے ساتھ سرخ مرتخ میں ڈالو،
جب تیار ہونے پر آئے، تو ہری مرتخ کتر کر چھوڑ دو اور سفید زبرہ کلہار کر میں لو
اور ہری دھنیا بھی کتر کر چھوڑ دو، پیاز کا بھار دو، اگر کھڑے ماش کو گوشت میں
پکانا ہے تو گوشت کے ساتھ ہی ماش پکاؤ اور اس قدر پکاؤ کو گوشت اور ماش
ایک ذات ہو جائیں۔ اور مصالحہ اس میں زیادہ کر دو، اور کھڑے موگ پکانا
ہو تو اسی ترکیب سے پکاؤ، کھڑے موگ، کھڑے ماش گوشت میں ڈالنا ہو تو مصالحہ
ضرور ڈالو، گرم مصالحہ بھارنے کے بعد موگ اور سور میں کھٹانی ضروری ہے،
ماش میں ضرورت نہیں، اگر پسند ہو تو ڈالو، ہری مرتخ، ہری دھنیا ضروری نہیں،
زبرہ سفید، ادرک صرف ماش میں ڈالنا چاہیے۔

دل سگم

ماش کی دال ساگ پاک سویا ہرے مرچ و نمک
 دو سو پھاس گرام آدھا ٹکو ایک گڈی حبِ ذائقہ
 دال اور ساگ ملا کر چڑھا دو، جب نیم پخت ہو جائے تو سویا بھی ڈال
 دو، ہرے مرچ اور نمک بھی چھوڑ دو، جب تیار ہو جائے تو پیاز لہسن کے جو
 تراش کر ہرے مرچ اور ہینگ اور گھنی میں کڑ کڑ اکر بھاڑ دو اگر دال میں کچھ پختے
 کی دال ملا دو تو اور بھی سوندھی ہو جائے گی، جس کو کبھی کہتے ہیں، اکھڑے ماش
 میں بھی ساگ اور یہ ترکیب مزید ارکر دیتے ہیں۔

چھٹا باب

کریلے

مسلم کریلے چھیل کر اور زیج نکال کر پانی سے خوب دھولو، یہاں تک کہ بو اور کڑوا ہٹ باقی نہ رہے، پھر پیاز کو کتر کر لگھی میں سرخ کرو، اور گوشت کا قیمه معمولی ترکیب سے پکاؤ، مصالحہ ڈال کر اور تھوڑا دہی، قیمہ اور پیاز کو کہ بینوں چیزوں کو کریلوں میں بھر کر ڈورے سے باندھ لو اور جو پیاز و قیمہ بھرنے سے بچ رہے وہ پتیلی میں کریلوں کے نیچے اور اد پر رکھ کر دہی اور لگھی، مکونجی ڈال کر پتیلی کا منہ بند کر کے آٹج پر لگادو، جب کریلے گل جائیں اور خوب سرخ ہو جائیں اور لگھی پھوڑ دیں تو اُتارلو، اعلیٰ کا سنگا ضرور ڈالو، اگر طبعی تھوڑا سا جھوڑ دو، اگر کچھی پیاز تلی ہوئی ہو تو ضرورت نہیں۔

کریلوں کے صاف کرنے کی ترکیب

کریلوں کی بو اور کڑوا ہٹ نکلنے کی سب سے عمدہ ترکیب یہ ہے جو آسان بھی ہے وہ یہ کہ چھیننے اور صاف کرنے کے بعد ایک مکونجی کریلوں میں نمک خسما ملو کہ اس کا پانی نکل جائے پھر خچوڑ کر دوبارہ ملو، غرض کہ دو تین مرتبہ نمک سے ملو، اور اس کا خراب پانی نکال کر پھر پانی سے دھو کر اور نیچے الی کی پتی صاف کر کے ذرا بھاپ دے کر جو پانی نکلے وہ اور الی کی پتی پھینک دو، اس کے بعد

قیمه اور پیاز بھر کر پکاؤ۔

گلٹی کے کریلے

بڑی بڑی گلٹیاں کے کچھیں ڈالو اور بینچ نکال ڈالو، اس کے بعد وزن کرو، اگر ایک کلو ہوں تو آدھا کلو قیمی کر معمولی طریقے سے پکا کر قیمه اور ایک کلو پیاز کٹی ہوئی اور اعلیٰ کا سانگہ صاف کر کے اور کلو بھی گلٹی کے اندر بھردو اور ڈورے سے پیٹ کر پتیلی میں رکھ دو، جو قیمہ اور پیاز پک رہے اس کو اپر تسلی لگادو، لگھی دوسوچاپس گرام دہی ایک کلو اور بیانی بقدر ضرورت اس میں ڈال کر ہمی آتیخ پر رکھ دو اور پتیلی کو خوب بند کر دو، جب پانی خشک ہو جائے اور لگھی چھوڑ دے اور پک کر سرخ ہو جائیں تو اٹار لو۔

بنینگن کا بھرتہ

دلیں بنینگن دہی پیاز کے لچھے زیرہ سفید ہری دھنیا ہر سچہ نک، آدھا کلو ایک سوچھپس گرام حب ضرورت حب ڈالنے ان سب کو آٹھا کرنے کے بعد بنینگن کو بھوجبل میں بھون کر اس کا چھلکا نکال ڈالو اور رہاتھ سے خوب لو، پھر اس میں پیاز کے لچھے اور دھنیا کتری ہوئی اور ہری مرچ دہی نمک اور زیرہ بھوننے کے بعد پیس کر ڈالو، پھر دہلتا ہوا انگارہ رکھ کر تھوڑا سا لگھی اس پر ڈال کر بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کو ملہ کو نکال کر پھینک دو، اور کام میں لاو۔

گول کدو کا بھرتہ

گول کدو پیاز تیل یا گھمی مرچ سرخ ہری دھنیا نمک
 ایک کلو دو سو چاپس گرام ایک سو چیپیں گرام حب خواہش ایک گلہی حسب مقدار
 پیاز کو گھمی یا تیل میں لال کر کے کدو کے تاشیں تراش کر اس میں چھوڑ کر ذرا
 سادم کرو، جب کدو گل جائے تو اس قدر بھونو کہ سرخ ہو جائے، پھر مرچوں
 کو کتر کر کر اس میں چھوڑ دو اور جس قدر کھلاس پسند ہو اسی قدر آم کی کھٹائی اس
 میں ڈالو، اور کھلاس اس میں بیوست ہو جائے تو اُتار لو، مگر اس قدر کسو کہ سرخ
 ہو کر جکنائی چھوڑ دے۔

آلود کا بھرتہ

آلو گھمی پیاز دہی ہری مرچ
 آدھا کلو ایک سو چیپیں گرام ایک سو چیپیں گرام ساٹھ گرام حب خواہش
 ہری دھنیا نمک ہر لہسن
 ایک گلہی بقدر زائقہ حب خواہش
 پہلے آلوں کو آبالو، پھر چیل کر باتھ سے مل ڈالو، اور رنگوڑی پسی ہوئی
 ہری دھنیا اور ہر لہسن اور ہر سے مرچ، نمک و دہی اس میں ملا دو، گھمی میں پیاز
 لال کر کے، خوب بھونو، جب تیار ہو جائے تو اُتار لو، اور ہر سے مرچ، ہری دھنیا
 کتر کر اور پسے ڈالو، نہایت لذیذ ہو گا۔

انڈے کے سینڈے

انڈے	گرم مصالحہ
چھ عدد	تین گرام
ہری دھنیا	چھ گرام
بقدر صورت	نمک
	پیاز
	چار پونٹ
	قدر ذات

ان سب کو اکٹھا کر کے پیاز کے لچھے ترا شوا اور گھمی میں اسے خوب لال کرو بھر گرم مصالحہ میں کر، تلی ہوئی پیاز اور سب چیزیں انڈے میں ملا کر چلپہ بنالو اور اس کو ٹھوٹھوٹ نہیں بلکہ لپیٹ کر اور کاٹ کر لٹ پٹ کر دو جب سرخ ہو جائیں تو ہتھمال میں لاؤ۔

پالک کے سینڈے

ماش کی دال بھگوکر میں کرتیا رکھو اور تھوڑا سا چاول بھگوکر میں لو ماش کی دال کو ہلکا سا پھینٹ لو اور انڈے کی سفیدی بھی اس میں ملا دو، نمک پچھلے ذات ملا کر چکھ لو، پھر پالک کے ساگ کے پتے نکال کر اور سینی میں بجھا کر پیٹھی کی ہلکی سی تہہ دو، جب دو تین پرت ہو جائیں تو لپیٹ لو اور ابلتی ہوئی ہانڈی کے منظر پر چلنی رکھ کر اس پر رکھ دو، اور کسی چیز سے بندگر دو، جب کڑے ہو جائیں تو اتار لو اور جھری کاٹ لو، پسے ہوئے مصالحہ اور پسے ہوئے چاول لگا کر تمل لو، تلتے وقت ہی انڈے کی کچھ سفیدی لگا دو بہت مزیدار ہوں گے۔

ساتواں باب

کڑھی

دہی کھٹا بیسین میتھی، نمک، مرنج، پیاز، زیرہ، گرم مصالحہ
دو ٹکلو دوسوچاپس گرام حبِ ذائقہ
مصالحہ اور ہلہلی اس قدر ہو کہ خوب زرد ہو جائے، سب ملا کر دہی کو
کپڑے میں چھان لو اگرچہ دہی تو پانی ڈال کر اس کو پنلا کر لو اور مصالحہ ملا کر چھان
کر آگ پر چڑھا دو، مگر چھوڑے سے تبلیں میتھی کا گھمار دے کر برابر اس کو جلا فی
رہنوجب پکنے لگے تو اس کو بند کر دو، دھیمی آنچ پر دو، اتنی دیر آگ پر کھو کر سرفی
آجائے، اور گارڈھی ہو جائے، اس وقت بیسین کے کرنک مرنج اور پیاز کے
باڑیک پچھے اس میں ڈال کر چھلکیاں بناؤ اور تل کر پانی میں ڈبو دو پھر پانی سے
نکال کر کڑھی میں چھوڑ دو، اور دو تین منٹ کے بعد اٹتا رئے پر زیرہ سے گھمار
دو، اور زیرہ گرم مصالحہ میں کر اس میں ملا دو، بعض لوگ کڑھی میں کوئی
بھی ڈالتے ہیں،

منگ پچھی

چنے، موںگ اور کابلی مطر کی منگ پھسیاں پکانی جاتی ہیں، اور سب کے

پکانے کی ترکیب ایک ہی ہے مگر مطر کی منگچیاں، پنے اور موںگ کی منگچیوں سے زیادہ نرم اور مزیدار ہوتی ہیں، جس چیز کی پکانا ہو، پسے اس کی دال بھلکو کر پیس لو، اور پانی چڑھادو تاک خوب پکے اور پسی ہوئی دال کو خوب پھینٹو، ساری تجنبی اسی سے ہے جس قدر پھینٹی جائیں گی، اسی قدر منگچیاں نرم اور مزیدار ہوں گی، جب دال کو خوب پھینٹ چکو، تو دھنیا، لہن، نمک، مرچ پسی کر ملا دو اور اپنے کے پچھے بھی کتر کر کر اس میں ملاو، پھر جس پتیلی میں پانی پک رہا ہے، اس کے منځ پر کپڑا لپیٹ کر پھلکیاں بنابنا کر، کپڑے پر بچھادو اور ایک گھرے برتن سے اسے ڈھک دو، اسی طرح سب پھلکیاں کفگیرے نکال کر دوسرا تا دو چڑھادو، اسی طرح سب پھلکیاں تیار کرو، اس کے بعد تیل میں میقھی سے مصالحہ بکھارو، جب خوب پک جائے تو منگچیاں دال کر جلا دو، دو منٹ کے بعد بلکہ جلد آتا رلو زیادہ پکنے سے سخت ہو جاتی ہیں، نمک کھٹائی مصالحہ کر کے! تھٹھیک کر لو اور سوبا میقھی کا ساگ ضرور ڈالو، اگر موجود ہو، دوسرے یہ کہ مصالحہ میں ہلدی ضرور ہو، نمک مرچ بھی کھلتا ہوا ہوتا کہ اور مزیدار ہوں۔

رکونخ

دال ماش گھمی ہلدی دھنیا اُسٹرخ پچ، لہن پیاز، نمک سویا میقھی
آڈھا کلو ایک سوچیں گرام حسب ذائقہ
پسے دال کو صاف کر کے بھلکو دو، پھر اس کو سیل پر باریک پیس لو، اور پتیلی میں
پانی چڑھادو، جب پانی خوب پک جائے تو دال کو ہاتھ میں لے کر بَرے کی

طرح موٹا اور بیضاوی بنانے کے لئے اس کھوتے ہوئے پانی میں ڈال دو اور پتیلی بند کر دو، جب دو چار جوش آجائیں، تو کف گیر ڈال کر دیکھو کہ سختی آئی یا نہیں، اگر سخت ہو گئے ہوں تو نکال کر ان کی پتیلی قاشیں تراش لو، اور پتیلی میں گھنی یا تیل میں میٹھی کا بلکھار دیکھ رپا ہوا مصالحہ چھوڑ دو، سکھوڑی دیر کے بعد سویا میٹھی کا ساگ ڈالو اور خوب کسو، جب گھنی چھوڑ دے اور خوب شبدینے لگے، تو پانی اس قدر چھوڑ کر لگاؤ کر کوئی نجخ، اس میں اچھی طرح لٹ ہو جائیں، رکونچ کی قاشیں ڈال کر تسلیا و پر کر دو، اور کف گیر کو زور سے نہ ڈالو کہ رکونچ ٹوٹیں اور سلسلے ہونے کے بعد اٹار لو، کڑا ہی کے رکونچ میں صرف یہ فرق ہے کہ ڈال کو پس کر بلکہ چھینٹ کر نمک مرچ اس میں انداز سے ملاو، چاقو سے تراش کر کڑا ہی میں تیل لگا کر ہلکا سائل کر کچھ ہوئے مصالحہ میں چھوڑ دو اور پانی ڈال کر پکالو، یہ نہایت سوندھ ہوتے ہیں مگر سویا میٹھی کا ساگ ضرور ڈالو۔

بلیں کا خاگدینہ

ایک سو چھپیں گرام بلیں کو چھینٹ کر کچھ مصالحہ بغیر ہلدی کا پس کر گرم مصالحہ نمک مرچ ملا دو، اور گرم کر کے پھر یہی لگا کر میٹھی ہاتھ میں لے کر برابر لیں دو کرتی روٹی کی طرح ہو جائے، جب ایک طرف ہو جائے فوراً اپیٹ لو، اسے دبیات وائے اٹے کہتے ہیں، جب سب تیار ہو جائیں تو چاقو سے لچھے تراش لو، دو چار پوٹی پیاز کے لچھے گھنی یا تیل میں لال کر کے چھپیں گرام دہی میں، حسب ضرورت نمک مرچ ملا کر بلیں کے لچھے چھوڑ دو اور خوب بھونو، اگر

موجود ہو تو بھی دھنیا اور ہر سے مر ج بھی کتر کر ڈال دو۔

بیسن کے اٹے

دیبات والے اس نزکیب سے پکا کر میتھی کا بگھار دیتے ہیں اور مصالحہ وغیرہ بھی مثل منگپچھیوں کے ڈالتے ہیں، یہ بھی بہت مزیدار ہوتے ہیں، اکثر کھانے میں آئے اور پسند آئے، مجھے جن میں دانے نہ پڑنے پائیں، ان کو لے کر جوش دے لو کہ نرم ہو جائیں پھر ان کو بلکے سل پر رکھ کر بٹے سے دبادو، اور مصالحہ اور چاول میں کر لگا دو، مچھلی کی طرح تل کر پھر بگھار لو۔

دہی بڑے

پہلے ماش کی دال بھلگو کرو اور دھو کرو، ات لر کے باریک پیسو اور خوب پھینٹو کہ ہلکی ہو جائے، پھر ایک انڈے کی سفیدی پھینٹ کرو اور نمک اور خوش پیچ باریک پیس کر ملا دو، تیل یا گھنی کڑ کڑا کر بڑے بنا بنا کر تلو، اور تلنے سے پہلے دہی میں زبرہ بریاں اور لہسن نمک، سرخ مرچ میں کر ملا کر رکھو، بڑے تل کر پانی میں ڈالو اور فوراً نکال کر کپڑے میں پانی جذب کر کے، دہی میں چھوڑ جاؤ۔

اہم ٹھواں باب

پچھی کپی بربیانی، پلاو، ویوٹ پلاو وغیرہ

دودھ	گھنی	چاول	گوشت
آدھا کلو	سات سو چھاس گرام	آدھا کلو	ایک کلو
	ادرک	چکد دہی	
	ساتھ گرام	ایک سو چھپیں گرام	الا بھی سفید
زعفران	سیاہ زیرہ	لونگ	
دو گرام	دو گرام	چھ گرام	چھ گرام
	عرق کیوڑہ	انجیر	
	نمک		
			۱۵ گرام
		دو عدد	حب ذائقہ

پہلے گوشت کے پار چوں کو دھوکر، ادرک و انجیر پیس کر اس میں ملا دو، اور
کھد دو، ایک گھنٹہ کے بعد نمک و لہسن پیس کر ملا دو اور رکھ دو، ایک گھنٹہ کے
سیاہ زیرہ، لونگ، دہی، اور الابھی پیس کر لگا دو اور چاول کو صاف کر کے کھوئتے
و سے پانی میں دارچینی ملا کر چھوڑ دو اور تھوڑا سا نمک بھی اس میں ملا دو، مگر اس
ت کا لحاظ رہے کہ گوشت کے پار چوں میں اگر تیز نہ ہو تو دا لو، جب چاول میں دو کھنی
و جائے تو اس اور پانی اس کا پسا کر، پہلی میں گوشت اور چاول کی تلکاؤ،

اور ہر تر میں کچھی چھوڑتے جاؤ، اس کے بعد دو حصوں و پھر ایک کپڑا پتیلی کے
منہ پر باندھ کر چھٹے پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کو کیوڑہ میں گھس
کر کف گیر کی ڈنڈی سے سوراخ کر کے اس میں چھوڑ دو اور ہلا دو کہ بریانی تلتے اور
ہو اس کے بعد اُتار لو۔

پکی بریانی

گوشت	چاول	بالائی	دہی	مغز بادام
دو کلو	ایک کلو	دو سو چھاس گرام	دو سو چھاس گرام	سائٹھ گرام
مغز پست	ادرک	زیرہ سیاہ	الابیجی سفید	لوگنگ
سائٹھ گرام	سائٹھ گرام	چھ گرام	چھ گرام	چھ گرام
دھنیا	نمک	زعفران	عرق کیوڑہ	

چھ گرام حسب ذائقہ دو گرام پسندہ گرام
جب یہ سب چیزیں اکٹھا ہو جائیں تو پہلے سیاہ زیرہ، لوگنگ، الابیجی گھنی میں
ڈال کر آنچ دو، جب لوگنگ چٹختے لگے تو گوشت کو دھو کر اس میں چھوڑ دو، اور
نمک ڈالو نہ ک اتنا ہونا چاہئے کہ چاول کے لئے ٹھیک ہو، اس کے بعد ادرک کے
لپخے چھوڑو، جب قورسہ تیار ہو جائے تو اسے اُتار لو اور گوشت کو علاحدہ نکال کر
صالحہ الگ کپڑے میں چھان کر اس میں گوشت ڈال دو، اور بالائی بھی علاحدہ
چھان لو، اور چاول دھو کر کھولتے ہوئے یا نی میں ڈال دو، جب جوش آجائے
اور ایک کمی رہ جائے تو پانی پسا کر پتیلی میں گوشت اور چاول کے تہ لگاؤ، اور

مغز بادام و پستہ اور بالائی کے تین حصہ کر کے ہر تہ میں بچاتی جاؤ جب تک لگا چکو تو آدھا بیٹر دو دھڈاں کر آگ پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کیوڑہ میں گھس کر چھوڑ دو اور ہلا دو، پتیلی کا منځ سر پوش سے بند کر کے آٹے سے منځ خام کر دو یا بغیر آٹے کے اس طرح سر پوش سے بند کر دو کہ بھاپ نہ نکلنے پائے ایک گھنٹہ کے بعد کھوں کر دیجھو اگر دم ہو گیا ہو تو اس تار لو۔

آسان یہ ہے کہ تیار ہونے پر زعفران ڈال کر ہلا دو کتیلے اور پر ہو جائے۔

پسندوں کی بیانی

گوشت دو ٹکو کے پار پچ منگو اکر، اس کے دو حصہ کر لو ایک حصہ کے پسندے جس طرح بنائے جاتے ہیں بناؤ، اور دوسرے حصہ کو دھو کر پیاز، ادرک، نمک بقدر ذائقہ، پیس کر دہی تیسیں گرام گوشت میں لٹ کر کے پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو جب گوشت گل جائے تو کفت گیر مار کر ریشہ ریشہ کر دو اور پکھا ادرک بہت باریک تراش کر اسے قیمه میں ملا دو پھر پتیلی میں کھنی ڈال کر اور پیاز کے لچھے اس میں لال کر کے نکال لو، پھر سیاہ زیرہ، اونگ چھوڑ کر مبھونو، الائچی دار چینی مسلم اس کھنی میں ڈال دو پھر قیمه اس میں چھوڑ دو، اور چاول کو دھو کر اس میں ڈال دو، اور بقدر ضرورت پانی ڈال کر خوب پکنے دو، جب ایک کنی رہ جائے تو پسندوں کو تہ دے کر دو دھڈا چھوڑ دو اور پتیلی کا منځ بند کر کے دم پر لگا دو، جب تیار ہو جائے تو دار چینی نکال کر کیوڑہ میں زعفران گھنس کر چھوڑ دو اور ملا دو تاکتے اور پر ہو جائے، دم کرتے وقت اور پر بھی آگ رکھو دو۔

مجھلی کی بربانی

مجھلی کے پار پھے چاول دودھ دہی
 ایک کلو آدھا کلو آدھا لیٹر ایک سو چھسیں گرام
 پیاز، ادرک، دھنیا، لہسن، زیرہ بیاہ، نونگ، بڑی الائچی زعفران عرق کیوڑہ
 حب ذائقہ ایک گرام پندرہ گرام
 پہلے مجھلی کو صاف کر کے اس کی کھال نکال دو، پھر اس کا قورمہ تیار کرو،
 جب قورمہ تیار ہو جائے تو چاول کو جوش دو، جب کھنی رہ جائے تو اُتار کر پانی
 پسادلو، اور قورمہ میں تدو اور دودھ ڈال کر سرپوش سے بند کر کے اچھوڑ کر
 پھر آپ پر رکھنے کے بعد انگاروں پر لگا دو اور کچھ انگارے سرپوش پر رکھ دو،
 جب چاول دم ہو جائیں تو زعفران کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو اور پیلی کو ہلا دو۔

نیخنی پلاو

گوشت چاول گھنی دودھ دہی
 ایک کلو آدھا کلو دو سو چاس گرام آدھا لیٹر ساٹھ گرام
 پہلے گوشت کو دھو کر دھنیا پٹلی میں باندھ کر اور پیاز دو پوٹی، دارجینی،
 لہسن ایک پوٹی اور پانی بقدر ضرورت ڈال کر آگ پر چڑھا دو، پانی اس قدر
 ہو کہ گوشت نکلنے کے بعد اتنا باقی رہے کہ اس میں چاول پک سکیں، جب گل
 جائے تو اُتار کر اس کا آب جوش لے کر تھوڑے سے گھنی میں نونگ الائچی سے

بکھار دو اور دسری پیلی میں باقی گھنی میں گوشت کو خوب بھونو، جب رُخ
ہو جائے تو چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور بھون کر آب جوش ڈال دو، لونگ، الپچ مسلسل چار
گرام اس میں ڈال دو، جب دم پر آجائیں تو اُتار بخواز
اقبوی پلاو

کوشت	چاول	گھنی	چنے کی ڈال	دھنیا
ایک کلو	آدھا کلو	تین سو گرام	سالنہ گرام	تین گرام
	لونگ، سیاہ نریہ	ادرک		
		تین گرام		

ادرک باریک کتر لو، دھنیا باریک پیس لو، پھر گھنی میں دو پوٹی پیاز
کتر کر نکال لو اور لونگ، الپچی، سیاہ نریہ کڑ کڑ کر گوشت چھوڑ دو، اور خوب
کسو، لہسن کا پانی دے کر پھر دھنیا، ادرک، نمک اور ایک پاؤ دہی اور پانی ڈال
کرو، جب گوشت گل جائے، تو چاول ڈال کرو، خوب بھونو، کسوندھی خوشبو آنے
لگے، پھر پانی ڈال کر برا بر چلا کر، نمک چکھ کر بند کر دو، پانی ڈالتے وقت یہ اندازہ
کر لو کہ دودھ بھی چھوڑ نا ہے، جب چاول میں کچھ کسر رہے اور پانی جذب ہو جائے
تو جس قدر مکن ہو دودھ چھوڑ دو، اور کچھ دیر آنچ دے کر دم پر لگا دو، لاگر پیاز
پسند ہے تو تل کر چھوڑ دو، اگر پسند نہیں تو قورمہ تیار کرنے وقت ہی ڈال دو یہ ہی
مصالحہ اور ترکیب بوٹ پلاو کی ہے۔

فالسر پلاو

گوشت دو سو پچاس گرام کو باریک پیسو اور کباب کے سب مصالحہ اور

چھوڑے سے انجر ملا کر سفیدی ہاتھ میں لگا کر، گوشت کی گولیاں، فالس کی طرح بناؤ، پھر چھوڑے سے گھنی میں کلہارلو، اگر انجر ملانے میں سکل جانے کا خوف ہو تو گھنی میں لوگ، الائچی، زیرہ سیاہ، دارالحینی، تیزپات چھوڑ دو، جب سُخ ہو جائیں تو آدھا کلوچا دل کو چھوڑ کر اس قدر بھونو، کسوندھی خوب شو آنے لگا، پھر اس میں پانی اتنا دل لو کہ دودھ کی گنجائش باقی رہے جب پانی جذب ہو جائے اور ایک کنی باقی رہے تو نمک چکھ کر دیکھ لو، اس کے بعد دودھ چھوڑ دو اور بند کر دو جب دم پر آجائے تو گوشت کی گولیاں رکھ کر اس کی تدو اور دم پر لگا دو، دو منٹ کے بعد زعفران کیبڑہ میں گھس کر ڈال دو اور پیلی کو اٹا رکھوپ خوب ہلا دو، اور دارالحینی تیزپات ولوگ کو چین کر اس بیچ پھینک دو اور گرم مصالح کل تین بین گرام ہو۔

سوئیوں کا میٹھا و نمکیں پلاو

گوشت	سوئیاں	گھنی	مصالحہ
آدھا کلو	آدھا کلو	دو سو گرام	جس قدر قورمہ میں پر لتا ہے
پہلے گوشت کا قورمہ تیار کرو، اور سوئیاں گھنی میں بھون کر پھر شکر کے قوام میں چھوڑ دو جب نیم پخت ہو جائے، تو قورمہ ڈال کر اور دودھ آگ پر رکھ دو، اور دم کرو، جب تیار ہو جائے، تو کاغذی لیمو تراش کر اور اس کا عرق کپڑے میں چھان کر ملا دو اور کیوڑہ کا عرق بقدر خوب شو چھوڑ دو، اور پھر چکھو کنک اور مٹھا س دلوں برابر ہیں یا نہیں، اگر برابر نہ ہوں تو سمجھو کہ کچھ کسر رہ گئی ہے، یہ اندازہ کر لو کہ نمک اور شکر دلوں کا مزہ برابر ہے، نمک			

زیادہ نہ ہو، تیار ہونے پر زعفران کیوڑہ میں پسیں کر جھوڑ دو اور چلاو۔

سوئیوں کا مز عفر

پتیجی سوئیاں	شکر	گھنی	دودھ
دو سو پچاس گرام	تین سو گرام	ایک لیٹر	تین سو پچھتر گرام
زعفران	بادام	بادام	پستہ
پندرہ گرام	ایک گرام	تیس گرام	
پہلے گھنی اوٹا کر سوئیاں بھونو، پھر دودھ میں شکر جھوڑ کر جوش دو،			
ایک یاد و مرتبہ جوش کے بعد سوئیاں مع گھنی اس میں جھوڑ دو اور چلا کر بند کر دو، پھر دھیمی آنچ پر دم کرو اور کیوڑہ میں زعفران میں ڈالو، اور چلا کر بند کر دو، جب دم ہو جائے تو پستہ اور بادام جھوڑ کر بند کر دو، پھر ساٹھ گرام گھنی میں، سفید الائچی دو چار عدد اوٹا کر جھوڑ دو، اگر ترشی بھی منظور ہو تو کاغذی لیمو کا عرق چھان کر تیار ہونے پر ڈالو پھر گھنی تیس چھوڑ کر اگر اور لذیذ کرنا چاہو تو پانچ عدد انڈوں کو جوش دے کر زردی لے اور چچے سے مل کر جو گھنی بجا یا ہواں میں بھونو، دھیمی آنچ پر جب خوشبو آجائے تو تیار ہونے کے وقت اس کو ملا دو پھر گھنی ڈالنے کی ضرورت نہیں، اگر انڈے ڈالنا ہوں تو زعفران اس میں ملا کر ڈالو۔			

نوال باب مونگ کی قبولی

مونگ کی پھر طی گئی پیاز کے لمحے گرم مصالحہ
آدھا کلو دو سو گرام ایک سوچ پس گرام چار گرام
ہری دھنیا نمک ہر سے مرچے ایک گڈی
ایک گڈی پانچ عدد حسب ذائقہ
دال چاول خوب صاف کرو، اس کے بعد اس کو تھوڑے گھی میں بھون
کر کھڑا گرم مصالحہ اور نمک و پانی ڈال کر چڑھا دو، جب خوب پکنے لگے تو
تھوڑے گھی میں پیاز کے باریک لمحے تل کرنکاں لو اور گھی چھوڑ دو، جب دم
کے قریب ہو تو پھر گھی میں پیاز کے باریک لمحے تل کرنکاں لو اور گھی سے اسے
بگھا دو، جب تیار ہو جائے تو ہری دھنیا اور پیاز اور ہر سے مرچے باریک
کتر کر چھوڑ دو اور خوب دم کر کے آتا رہو۔

چنے کی قبولی

چنے کی دال کو پہلے بھگو دو، اس کے بعد گھی میں پیاز کے لمحے لال کر کے
نکال لو اور اسی میں دال ڈال دو اور اس قدر پانی چھوڑ دو کہ اس میں دال دھکا

ہو جائے پھر چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور پانی اتنا ڈال لو کر اس میں پک جائیں، اسی کے ساتھ کھڑا گرم مصالح چھوڑ دو، جب پک جائے تو پیاز کے نیچے جو تلے ہوئے رکھے ہیں مل کر چھوڑ دو پھر باقی لحمی میں تھوڑی پیاز لو گز کر کر بگھا ردو،

اور ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس وقت دال کو صاف کرنے کے بعد لپکا نہ کے لئے جڑھایا جائے، اس وقت بجاۓ لحمی کے ساتھ گرام کٹوے تیل میں میتوں لال کر کے اس میں دال کو چھوڑ دیا جائے، اور پانی ڈال پکائی جائے، آخر میں لحمی میں گرام، پیاز لو گز کڑ کڑا کر بگھا ردو یا جائے، اس صورت میں زیادہ سوندھی و مزیدار ہو گی مگر یہ خیال رکھو کہ اگر چاول آدھا کلو ہوں تو دال ایک سوچ پیر گرام ہو۔

ماش کی کھڑی

ماش کی دال اور چاول کے کنک پانی ملا کر جڑھا دو، جب پکنے لگے اور آدھا پانی جذب ہو جائے تو اور کچھ پاس گرام، ہری مرنج سات عدد، خوب باریک کتر کر چھوڑ دو، جب دم کے قریب آجائے تو ہری دھنیا کتر کر ڈالو اور دم لگا کر جب دم نیچت ہو جائے تو اٹار لو اور رکھانے کے وقت جس قدر لحمی میں داغ کر کے رکھ لو اور اس میں ملا ملا کر رکھا دو۔

دسوال باب

چھپڑا

گوشت چنے کی دال مونگ کی دال مصلی ہوئی
 پخت کلو چار کلو ٹھانائی کلو آدھا کلو

دال سور دھنیا بذری لال پیچ نمک
 بسوچپسیں گرام ایک سوچپسیں گرام سامنہ گرام ایک سوچپسیں گرام حب ذائقہ
 یہ سب چیزیں پہلے اکٹھا کر دو اس کے بعد گیہوں کو چھپڑا اٹا کر کھولتے
 ہیں پانی میں دال کر پکاؤ اور چنے کی دال تازہ پانی میں بھگو د و جب گیہوں
 ہوں کر پکنے کے قریب آجائے تو چنے کی دال پانی سے نکال کر گیہوں کی دمپھی
 چھپڑا دو اور ماش و مونگ کی دالیں الگ الگ پانی میں پکاؤ جب چنے کی
 لگل جائے تو یہ دونوں دالیں بھی چھپڑا دو چاول اور سور کی دال دھوکر
 دو جب سب چیزیں مگل جائیں تو کھڑی کے کھپے سے خوب گھوٹتا کہ سب چیزیں
 س ذات ہو جائیں اسی درمیان گوشت علیحدہ پکا لو اور سب مصالحہ میں کر
 دو جب گوشت خوب مگل جائے تو اس میں سب دالیں چھپڑا کر خوب گھوٹتا کہ
 نہ ریشہ ہو جائے پھر کھپے سے سب کو خوب ہی گھوٹتا کہ سب چیزیں اچھی طرح
 جائیں اس کے بعد پیاز کو کھی میں داغ کر کے بھارا دو اور اٹا کر لو

بہتری ہے کہ اُنہانے سے پہلے ہری مرتج، ہر آدھنیا اور ادرک بھی
کتر کر اس میں ڈال دو، ادرک کتر کر ڈالنا ہو تو کچھ دیر پہلے ڈالو کہ پک جائے
ورنہ پیس کر ڈالنا مناسب ہے۔

شولہ

گوشت	دال مونگ و چاول (اس میں چاول کم دال زیادہ ہو)	گھمی
آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	سالٹھ گرام
دہی	پیاز کے لمحے	ادرک
تیس گرام	تیس گرام	ہری دھنیا و ہرے مرتج
کوڑ مصالحہ و نمک	چھ گرام	بقدر ذات
پودینہ سبز		
ایک گڈی		
حسب ذات		

پہلے گوشت کا قورمہ پکا کر چوڑھے پر ہری رہنے دو، جب گل جائے تو خوب
بھونو اور کفت گیر بار تی جاؤ تما کر قیمه کی طرح ہو جائے پھر اس میں سے ہڈیاں
چن کر نکال ڈالو پھر کھجڑی دھوکر مچھڑ دو اور خوب بھونو جب خوش بودنیے لگے
اور کچا شد باقی نہ رہے تو پانی اتنا ڈالو کہ دم پر آجائے پھر اس کو ڈوئی یا کفچے
سے گھوٹو کر کھیر کر طرح ہو جائے اور اتنی پتلی ہو کہ کچھ دیر پکانی جاسکتا ہو گوشت
اور کھجڑی ایک ہو جائے، اس وقت آدھا گرم مصالحہ موٹا پیس کر پودینہ و
ادرک بار ایک کتر کر ڈال دو، او پھر پکاؤ، اس کے بعد گھمی میں پیاز کے
لپھتیں کر پیاز کو نکال لو اور گھمی سے بھار دو پھر آدھا گرم مصالحہ جو بچے

رکھا ہے پس کراور پیاز مل کر سہری دھنیا اور ہر سے مرتج کتر کر جھوڑ دو،
 اور ک دو گرام اور سفید الائچی پس کر ملا دو اور ہلکی سی کھٹاں بھی
 دے دو۔

گیارہواں باب

فیرنی

دو دھ خالص چاول شکر
 ایک لیٹر ایک سوچپیں گرام آدھا کلو
 پہلے چاول دھو کر پانی میں بھگو کر دل لو، اور رجاظر کھو کر آٹے کی طرح نہ
 ہو جائیں، پھر ان کو دودھ میں ڈال کر جڑھا دو، اور کفلگیر سے برابر چلاتی رہو
 نہیں پھٹکیاں پڑ جائیں گی، جب گاڑھی ہونے لگے تو شکر ڈال دو، جب بر تنہیں
 بلنے کے قابل ہو جائے تو اٹا کر کوئے باسنوں میں نکال کر رکھ دو۔

بادام کی فیرنی

دو دھ چاول مغز بادام شیری عرق کیوڑہ شکر
 ایک لیٹر سائٹھ گرام ایک سوچپیں گرام پندرہ گرام حسب ذائقہ
 پہلے مغز بادام کو پانی میں بھگو کر اس کا اور پر کا چھلکا دور کر دو، اس کے
 بعد سل پر باریک پیس لو اور چاول کو دودھ میں ڈال دو، جب پکنے لگے تو پسا
 ہوا بادام بھی چھوڑ دو، جب گاڑھی ہو جائے تو شکر چھوڑ دو اور کچھ دیر چلا اور پھر
 عرق کیوڑہ ڈال کر بر تنہیں میں نکال لو۔

شکر قند کی فیرنی

شکر	دودھ
آدھا کلو	ایک لیٹر
حسب ذاتِ قم	

شکر قند جھپیل کرنصف دودھ میں جوش دے کر جب گل جائے تو کفنج سے گھونٹ کر ایک ذات کرو، اور ریشہ وغیرہ نکال کر باقی دودھ اور شکر چبوڑ کر چڑھادو اور چلاقی رہو، جب گاڑھی ہو جائے تو بتزوں میں نکال لو۔

انڈے کی فیرنی

دو دھن خالص	شکر	انڈے	دانہ الائچی خورد	زعفران
ایک لیٹر	دو سو چاہس گرام	پانچ عدد	تین گرام	ایک گرام
پہلے دودھ کو آنک پر چڑھادو اور چلاقی رہو، جب رہڑی کی طرح ہو جائے تو انڈوں کو مع سفیدی دودھ میں توڑ کر خوب لٹ کردو، پھر شکر ڈال کر خوب پھینٹو، اس کے بعد الائچی کے دانوں کو پیس کر اور زعفران کو گھس کر ڈال دو اور اس کے بعد ماہی تو سے میں رکھ کر سر پوش سے بند کر دو، سر پوش ایسا ہونا چاہئے کہ اس میں آگ رکھ دی جائے اور نیچے بھی آگ رہے، تھوڑی دیر کے بعد کھول کر دیکھ لو کہ خوب پھول گئی اور سرخی آگئی یا نہیں، اگر پھول کر جنم گئی ہو تو اُتار کر ٹھنڈھی ہونے کے بعد چھپڑی سے اس کی قاشیں تراش لو، مگر بہت سرخ نہ ہو، جب جنم جائے پلپی نہ رہے تو اُتار لو، ماہی تو سے میں گھنی لگا کر رکھنا				

چاہئے کہ آسانی سے نکل آئے، اگر ممکن ہو تو پکتے وقت پستہ کی ہوا بیان بھی
چھڑک دو۔

بے فصل کی رس کھیر

صفات گڑ نئے چاول پانی دودھ
ایک کلو چھوٹ سوچیپیں گرام دلیٹر ڈھانی سوگرام
پہنچ گڑ کو دلیٹر پانی میں ڈال کر آگ پر چڑھادو، جب کئی جوش آ جائیں تو
میں اور پر آ جائے تو کفیگیر سے نکال لو اور ڈھانی سوگرام دودھ ڈال دو جب میں
پھٹ کر کنارہ آ جائے تو نکالتی رہو، پھر اٹار کر ٹھنڈا پانی تھوڑا ڈال کر رکھ دو اور
چار منٹ کے بعد موٹے کپڑے میں چھانو کر میں نہ آئے، اور چاول کو دھو کر پانی میں
پکانا اس قدر پانی ہو کر بالکل گل جائیں کہ ڈونی مارتے ہی کھیر کی طرح ہو جائیں، پھر
تھوڑا تھوڑا رس ڈال کر جلا تی رہو کر ایک ذات ہو جائے اس کے بعد آگ پر رکھ دو
اگر رس کم ہے تو پانی چھوڑ دو اور خوب پکاؤ جب رس اول کی طرح گاڑھا ہو جائے
تو ترشی کے لئے دو عدد کاغذی لیموں یا جس قدر کھٹاس نیپٹوڑ ہو چھوڑ کر چلا دو اور
اتار لو جب ہوا لگ جائے تو بند کر دو، پھر جنم جانے پر کاٹ کر دودھ سے کھاؤ،
اگر مٹھا س زیادہ پسند ہو تو چاول آدھا کلو رکھو۔

بامہواں باب

نردہ مر عفر

چاول شکر گھی دودھ بالائی مغز پستہ
 ایک کلو سوا کلو تین سو گرام ایک لیٹر دو سو پچاس گرام ساٹھ گرام
 مغز بادام نیشیں کشمش سفید الائچی لونگ عرق کیوڑہ
 ساٹھ گرام ساٹھ گرام دس عدد پانچ عدد حسب مقدار
 ان سب چیزوں کو پہلے جمع کر کے شکر بانی میں عمل کر کے چڑھاؤ جب جوش
 آجائے تو اس کو اتار کر چھان لو، تھوڑے گھی میں لونگ کر کر اکرا سی میں شربت
 چھوڑ دو، جب اس میں جوش آئے گے، تو چاول دھو کر چھوڑ دو، شربت کا پانی اس
 قدر ہونا چاہیے کہ چاول اس میں پک جائیں، جب ایک کنی رہ جائے تو دودھ
 اور تھوڑی دیر کے بعد بالائی کویانی میں پلا کر کے اور چھان کر ڈال دو، اور سفید
 الائچی کشمش صاف کر کے اور لونگ گھی میں کر کر کر کے اس میں چھوڑ دو، جب دم پر
 آجائے تو مغز بادام و مغز پستہ باریک تراش کر چھوڑ دو اور عرق کیوڑہ چھوڑ کر
 سرپوش سے بند کر دو، کہ بھاپ نہ نکلے، اگر کھاں منظور ہو تو لیموں کا عرق پھوڑ دو
 اور سلے اور پر کر دو، اگر اس کو زیادہ خوش ذائقہ کرنا ہو تو دم کرنے وقت اس میں نانا
 یا کروندہ کے مرتبہ کی ترکا دو، اور اس صورت میں کاغذی لیموں کے عرق نکھلنے کی

ضرورت نہیں۔

گاجر کامز عفر

گھنی

دلاستی گاجر کدو کش کی ہوئی دودھ شکر دوسوچاپس گرام ایک سو پچیس گرام
دو سوچاپس گرام ایک لیٹر دوسوچاپس گرام ایک سو پچیس گرام
گاجر مچیل کر کدو کش کر کے پانی میں جوش دئے کرنچوڑلو، پھر دسرے پانی میں
دھو کر پھر نچوڑلو، اور شکر دودھ میں ملا کر خوب پکاؤ جب آدمی رہ جائے اور گاجر کو
ایک سو پچیس گرام گھنی میں خوب بھونو کہ ہمیک غرہے، بھون کر دودھ میں چھوڑ دو،
جب مگل جائے اور دودھ خشک ہو جائے تو اٹار لو، اور کبھی پستہ وغیرہ کتر کر چھوڑ
دو، مگر یہ خیال رہے کہ پئنے میں لچھے باقی رہیں گھلنے نہ پائیں۔

شکر قند کامز عفر

گھنی

دودھ خالص شکر قند کے لچھے شکر دوسوچاپس گرام ایک سو پچیس گرام
ایک لیٹر آدھا کلو تین سو پچھتر گرام ایک سو پچیس گرام
کیوڑہ پستہ
سالٹ گرام حسب خواہش

چھوڑ سوچاپس گرام شکر قند صاف مچیل کر پانی میں ڈالتی رہو کہ سبز نہ ہونے پائے
پھر ایک برتن میں پانی اس قدر رکھو کہ کدو کش پانی میں رہے اور شکر قند رکھو کر پانی
میں ڈالتی رہو، جب ختم ہو جائے تو دوسرا پانی بدل دو، کھصاف ہو جائے اور
دودھ کو تیز آنچ پر بڑی پتیلی میں رکھ دو، اور خوب پکاؤ کر قریب دو تھائی رہ جائے

پھر شکر قند کے پچھے خوب نچوڑ کر شکر ملا کر گھی میں کسو کہ خوشبو آجائے، پھر اتار کر کہ دو ایک منٹ کے بعد تھوڑا کیا سی رنگ نصف کیوڑہ ملا کر لمحوں میں ڈال کر خوب رنگ دو کہ کہیں باقی نہ رہ جائے، پھر پکتے ہوئے دودھ میں چھوڑ کر بہلے ہلکے تسلی اور پر کر دو اور آئیخ دو،

جب دودھ خشک ہو جائے تھوڑی نمی باقی رہے تو دم پر لگا دو، اور پستہ کی ہوا اسیان چھوڑ کر بند کر دو پھر چکھ کر دیکھو، اگر کوئی کسر نہ رہے تو اتار کر باقی کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو پھر کام میں لاو۔

اگر زردہ پکانا ہو تو اسی ترکیب سے پچھے تیار کر لوا د رخوب نچوڑ کر تیز آئیخ پر تیلی رکھ کر پہلے لمحوں کو دوبار چلا کر اگر آدھا کلو پچھے ہوں تو ڈھانی سو گرام شکر چھوڑ کر چلا دو، جب شکر مل جائے تو ایک سو چھپیں گرام کھی چھوڑ کر کسو کہ خوب خوشبو دینے لگے، پھر دو سو چھپاں گرام دودھ میں کیا سی رنگ ملا کر چھوڑ دو، جب دودھ جذب ہو جائے تو دم پر لگا دو، کچھ دیسکے بعد چکھو، اگر زرم ہو گیا ہو تو اتار کر پسند رہ گرام کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، اگر پستہ کی ہوا اسیان ڈرانی ہوں تو دم کرتے وقت ڈالو اور اگر کچھ رشی پسند ہو تو تھوڑا لیموں کا عرق کیوڑہ میں ملا کر چھوڑ دو۔

اگر آلو بھی استعمال کرنا چاہو تو سی ترکیب ہے اتنا فرق ضرور ہے کہ کھنی کسی قدر زیادہ ہو اور شکر لمحوں کے برابر ہو، چھ گرام سفید الایچی میں کر لادو اور دودھ کو خوب کھولا کر پچھے کس کر اور دوچار الایچی مسلم چھوڑ کر پکا دو، جب دودھ جذب ہو جائے، اور آلو کے پچھے گل جائیں دم پر لگا دو، تیار ہونے پر کیوڑہ اور ایک گرام زعفران میں کر لادو اور کام میں لاو۔

یہ احتیاط رکھو کہ جب لمحے پانی سے نکالو تو اور پسے نکالو ورنہ جو سیدھا جم
جا تا ہے وہ بھی آجائے گا تو خراب ہو جائے گا۔

تیرہوال باب

سوجی کا حلوا

ردا گھنی شکر پانی ناریل
 دو سوچاپس گرام دو سوچاپس گرام آدھا کلو ایک لیٹر ایک سوچبیس گرام
 مغربزادام پستہ کشمکش
 ایک سوچبیس گرام چھ گرام
 بادام کو کھوتے رہئے پانی میں بھگو کر چیل کا نکال کر تر ناریل جیبل کو اس کے درمیان اتار دو
 بھی صاف کر دو اور دھو کر کھدو پھر دے کو گھنی میں سخ کرو اور شکر میں ایک لیٹر مانی ڈال کر
 آنچ پر رکھ دو اور آنچ تیز کر دو اور پھر اتار کر چھان کر دوا پھتو کر چلا قرہبوجب جلو گھنی پھر
 گلے تو میرہ ڈال کر اتار دو اور حسب پسند کیوڑہ ڈال کر بند کر دو ٹھنڈا رہونے پر کام میں لاو
 اصل یہ ہے کہ شربت چھان کر پھر آگ پر رکھ دو، جب جوش آجائے تو جو ردا بھون کر
 رکھا ہے چھوڑ دو، تیار ہونے پر برتن میں نکال کر جادو۔

چنے اور انڈوں کا حلوا

چنے کی ڈال گھنی شکر انڈے
 سات سوچاپس گرام سات سوچاپس گرام سات سوچاپس گرام میں عدد
 پہلے چنے کی ڈال کو جوش دے کر بیاریک میں لو، اور انڈوں کو بھی جوش دے کر

سفیدی نکال ڈالو اور زردی کو کھل میں پیس لو، پھر گھنی کو آگ پر کڑ کڑا لوا اور چنے کی دال ڈال کر برا بر چلاتی رہوتا کہ پھٹکیاں نہ پڑنے پائیں، جب چنے کی خوبی بدل جائے، اور گھنی چھوڑنے لگے، تو اُتار لواس کے بعد زردیوں کو گھنی میں بھون لو، پھر دانوں کو ملا دو، ملانے سے پھٹکیاں ظاہر ہوئے لگتی ہیں، اگر ہوں تو تھوڑی سی شکر ڈال کر چلا دو، جب پھٹکیاں مت جائیں اور سب تکر پڑ جائے تو دھمی آنچ پر رکھ کر چلاتی رہو، پھر اُتار کر تھوڑا ساعق کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، دو منٹ کے بعد جب جنم جائے تو ٹکڑے کاٹ کر کام میں لاو۔

ادرک کا حلوا

ادرک	خشناش	بادام	پستہ	زعفران
آدھا کلو	دو سو پیچاس گرام	ایک سو پیچس گرام	ایک سو پیچس گرام	تین گرام
شکر	دودھ	گھنی	کیوڑہ	
سو اکلو	ڈھان لیٹر	حب مقدار	حب مقدار	
ادرک حیل کر،	خشناش صاف کر کے	علاحدہ علاحدہ	بھگوڑ دو،	رات بھر
بھیکے صحیح کو باریک میں کر،	بادام اور پستہ صاف کر کے	بادام تراش لوا اور نصف		
پیس لو،	پھر ادرک کو دودھ میں ملا کر پکا دو،	کچھ دیر کے بعد	خشناش بھنی چھوڑ دو جب	
خوب پک جائے،	اور گاڑھا ہو جائے،	تو	گھنی چھوڑ دو اور رہبوتی رہی	
گھر چلاتی رہو،	ورنہ لگ جائے گا،	جس سرخی آنے لگے تو	گھنی چھوڑ دو اور رہبوتی رہی	
یہاں تک کہ گھنی چھوڑ دے،	اور خوب رنگ آجائے،	اور خوب دینے لگے تو	شکر چھوڑ دو،	
اور کچھ دیر تک بھونو کر کچھ ہلکا ساقوام ہو جائے،	پھر اُتار کر زعفران			

کیوڑہ میں پس کر ملادہ، اور کترا ہوا بادام اور پستہ ملا کر پرتن میں رکھ لائیا۔
لذیز اور مزید ارجمند کوئی کسرتہ رہے، ورنہ پھر چوند لگ جائے گی، ریاح کے
لئے یہ حلوجہ بہت مفید ہے۔

حلوجہ ماش

ماش کی دال شکر گھنی ادرک دودھ
آدھا کلو تین سو گھنٹہ گرام آدھا کلو ایک سو چھپس گرام حب مقدار
پہنچنے وال کو بھگو کر صاف کرو، ادرک کو چھیل کر بھگو دو پھر ادرک کو دودھ میں
اُبال لو، پھر پس کر گھنی میں خوب بھونو کچا ہند باتی نہ رہے پھر شکر ڈال کر اور کچھ دیر چلا کر
ویسے ہی جادو۔

مونگ کا حلوجہ

سو اکلو، مونگ کی دال اچھی دھلی ہوئی ہو، کہ چھوٹے مونگ نہ رہ جائیں
اس کو بھگو کر بھوسی بالکل نکال ڈالو، اور خوب صاف کر کے دال دھلنے سے، ایک
کلورہ جائے گی، اسے دولیٹر دودھ میں جوش کرو، جب بالکل کل جائے پس کر
گھنی ایک کلو، اور اس میں بھونو، جب گھنی الگ ہو جائے، خوب دینے لگے، تو
ایک کلو شکر ڈال کر کچھ دیر چلاتی رہو، پھر اتار کر لشت میں جادو، جنے کے بعد
مکڑے کاٹ لو۔

گاجر ولوکی کا معمولی حلوا

گاجر یا لوکی شکر بادام و پستہ

دو کلو آدھا کلو چند عدد

اگر لوکی ہے تو شکر ایک سو چھپس گرام، زیادہ کر دو، پھٹے کدو کش میں گڑ
می پھر جوش دو، اور بالکل خشک کرو پھر ڈبر ڈبایا، لگھی میں خوب بھونو، کہ گھی
چھوڑ دے، پھر شکر چھوڑ کر خوب بھونو، کہ خوب شو آنے لگے، جب قوام سا ہو جائے
پھر میدہ ڈال کر اٹارو، اگر چاہو کھویا ملا تو اور مزیدار ہو گا مگر بہت دل رہنیں
سکتا۔

گاجر کا حلوا نہایت لذیذ تھفہ

گاجر چھیل کر ہڈی نکال ڈالو، اور وزن کرو، اگر گاجر ایک کلو ہو تو دو دو
دولبیں جوش دو، جب رطوبت جذب ہو جائے تو شکر پون کلو، ڈال کر قوام
ٹھیک کرو اور بالائی آدھا کلو قوام میں ڈال کر اچھی طرح پکاؤ، جب بالائی کی رطوبت جذب
ہو جائے تو کھویا دو سو چھپس گرام، ڈال کر مفرز بلادم ساٹھ گرام، مفرز پستہ ساٹھ گرام مفرز جانو
ساٹھ گرام، مفرز اخوٹ ساٹھ گرام، علاحدہ علاحدہ پانی میں پسیں کر، ان سب کا
شیرہ ڈالو، اور کتفی سے خوب لٹ کر دو، اور پکاؤ، جب تیاری پر آجائے تو زعفران
عوق کیوڑہ میں گھس کر بلادو، اور کور سے برتن میں نکال کر رکھ دو۔

کدو کا حلوا نہایت لذیذ

لوکی	کھویا	شکر
ایک کلو	دو کلو	دو کلو

پہلے لوکی کو چھیل کر کدو کش کرو، پھر اس کو پانی میں جوش دو، جب زم ہو جائے، خب دنادا کر سخونڈلو، اور وزن کرو، پھر شکر کو پانی میں گھول کر قوام کرو، اور تھوڑا تھوڑا کھویا اس میں ڈال کر فنگیر سے چلاو، تاکہ سب مل جائے، پھر لوکی کو تھوڑا تھوڑا ڈال کر فنگیر سے چلاو، تاکہ سب چیزیں ایک ہو جائیں، اور فنگیر سے چلاتے ہوئے عمرہ گھنی اور رغز بادام مقشر پیس کر زعفران عرق کیوڑہ میں لھس کر ڈال دو، اور جب دیکھو کہ اس کا قوام حلوا کے موافق ہے، تو چولٹے سے اٹار کر طشت میں پھیلادو، اور رغز بادام مقشر کر کے، ہوا ایاں تراش کر چڑک دو، پھر ایک دوسرا طشت اور پر رکھ کر اور نیچے اور پرانگارے رکھ کر دم دے لو، پھر اس کی قاشیں تراش کر رکھو۔

یہ ترکیب میرے ااموں مولوی حکیم سید فخر الدین صاحب مرحوم کے بیان کی ہے۔

گھیکوار کا حلوا

گھیکوار	دو دھن	گھنی	روا باریک تازہ	میوه جات
ایک کلو	چار بیٹر	ایک کلو	آدھا کلو	حب خواہش

گھیکوار خوب گودے دار، منگا کر چھیلو، اور کٹوری وغیرہ، جس کی لیکر

باریک ہو، ایک طرف چھیل کر رکھتی جاؤ، پھر دھوکر ایک کلو توں لو، اگرچہ دھونے میں دقت ہوگی، ایک مرتبہ را کھل کر فوراً دھولو، دو تین مرتبہ خالص پانی سے دھونے سے لعاب جاتا رہے گا، پھر تھوڑے پانی میں جوش دے کر، اگر کل جائے تو ڈوئی سے گھونٹو، اگر ایک ذات نہ ہو تو سل پر جس پر مرتع نہ ہو پیس لو، اور دودھ کو اس قدر پکاؤ، کرنصف دودھ سے کم رہ جائے تو گھیکوا جھوڑ دو اور برابر چلاتی رہو، جب چار لیٹر کے وزن پر چوتھائی رہ جائے تو گھی میں رزو الال کے چھوڑ دو، اور برابر چلاؤ، اور خوب کسو، کہ گھی علاحدہ ہو جائے، پھر شکر ڈیٹھ کلو یا جس قدر خوش ہو، ڈال کر چلاتی رہو جب کوئی کسرتہ رہ جائے، تو اُتا کر میوہ ڈال دو، اور نکال کر برتن میں جادو جب اور آجائے، تو جس قدر رکھنا چاہو رکھو، یہ حلوہ بہت شہر نہیں سکتا، پھر چوند لک جاتی ہے، یہ حلوہ نہایت مزیداً اور بدن کے درد کے لئے مفید ہے۔

حلوہ سومن

فکر	گھی	سنک خالص
ایک کلو	سالہ گرام	ایک سو چھپیں گرام
پہلے سنک اور میدہ کو الگ بھگو دو، دو گھنٹہ کے بعد ہر ایک کو علاحدہ علاحدہ کپڑے میں چھان لو، اور دلوں کو علاحدہ علاحدہ پتیلی میں ڈال کر الگ پر رکھو، اور پانی اس قدر ہو کہ پکنے پر گاڑھی نہ رہے، مگر خوب یک جائے۔		
اس کے پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ برابر چلاتی رہو، کوئی کسرتہ رہ جائے ورنہ حلوہ سوہن خراب ہو جائے گا، جب یہ دلوں چیزیں تیار ہو جائیں تو اُتا تو		

اس کے بعد شکر کو پانی میں گھول کر چھڑھے پر رکھو، پانی دولیٹر کے قریب ہو، جب اس میں جوش آجائے تو اس کو کپڑے میں چھان کھافات کرو، اور پھر نکاؤ، جب نصف پانی جل جائے تو پیکا ہو امیدہ چھوڑ دو اور برا بر جلا تی رہو، اور اس کے تھوڑی دیر بعد سمنک بھی اس میں چھوڑ دو، اور برا بر جلا تی رہو، جب اپنی طرح پکنے لگے، اور گاڑھا ہونے لگے، تھوڑا تھوڑا گھنی ڈالتی جاؤ اور برا بر جلا تی جاؤ، تاکہ داعز نہ لگنے پائے، جب قوام ہو جائے تو تھوڑا اس اس میں سے کڑ اور ٹھنڈا کر کے چکھو، اگر دانت میں نہ پیٹے اور کڑا معلوم ہو، تو ایک تسلی میں جس کا پیندا برا بر ہو، اخروٹ کے مکمل کس کے اس تسلی میں بچھادو، اور تسلی میں تھوڑا سا گھنی بھی لگادو، تاکہ لپٹنے نہ پائے، اور پستہ بھی باریک کس کے رکھو، چاہے یچے یا اور پر بچھادو، اور سب کام جلد کر کے حلواہ سوہن کو تسلی میں نکالو۔

چودہواں باب

ناریل کا فلاقندر

کھویا	ناریل	شکر	پستہ
ایک کلو	آدھا کلو	تین سو پھٹر گرام	سالٹ گرام
چروخی	مغز نادام شیریں		
سالٹ گرام	چند عدد		

پہلے پستہ دیا دام وغیرہ باریک تراش کر اور ناریل کا سیاہ چھلکا صاف کر کے اسے کدو کش کرو، اس کے بعد شکر کو پانی میں سان لو، آگ پر رکھ کر اس کا قوام تیار کرو، جب قوام تیار ہو جائے تو ناریل اور کھویا کو باہم آمیز کر کے قوام میں ڈال کر خوب ہی ملاوتا کہ سب ایک ذات ہو جائے، اور پستہ بادام چروخی کیوڑا کو تسلی میں بچھا دو، تاکہ جنم جائے، جب ٹھنڈا ہو جائے تو جاقوئی سے برلنی تراش لو اور تھوڑا پستہ باریک تراش لو اور اس کے اوپر کبھی جادو لیکن جب بیہے کر کچی ناریل کا فلاقندر زیادہ نفیس بتاہے، قوام اتنا کر کر ٹلو، ورنہ پستہ ہو جائے گا۔

دودھ میں شکر قند، آلو، گاجر

شکر قند دودھ
 ایک کلو ایک کلو تین سو پچھتہ گرام

شکر قند یا آلو، چھیل کر باریک تاشیں کرو، اگر شکر قند ہوں تو تاشیں کاٹ کر پانی میں چھوڑتی جاؤ، کہ ہری نہ ہو جائیں، پھر دودھ و شکر ملا کر اور تاشیں آگ پر حرثہ اداو، اور تھوڑی دیر کے بعد الٹ پلٹ دو جب دودھ جذب ہو جائے، دیکھی ہلاکر دیکھ لو، کہ دودھ تو نہیں پھرا تار لو، گاجر میں شکر کم ہو الو آلو میں زیادہ کرو۔

شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی گھنی دودھ کیوڑہ پستہ بادام و زعفران

ایک عدد آدھا کلو دو لیسٹر تیس گرام حسب خواہش پہلے ڈبل روٹی کے ٹکڑے گھی میں دھیمی آنچ پر تل لو، کہ جلنے نہ یا میں اور آدھا کلو شکر کا قوام اس قدر کرو کہ تار اٹھنے لگے، پھر تسلی ہوئے رکھنے والوں کو اس شیرے میں ڈال دو، اور دھیمی آنچ پر رکھ کر شیرہ خشک کرو، مگر داغ نہ لگنے پائے، پھر اس میں تھوڑا تھوڑا دودھ ڈالتی جاؤ، جب سب دودھ ختم ہو جائے، اور یک کرتھوڑا رہ جائے، تو پہلی اٹار کر جو گھنی تلنے سے بچا ہے وہ بھی ڈال دو، کیونکہ دودھ کھنڈا ہونے پر خشک ہو جاتا ہے، اگر خوبیوں نظر ہو تو زعفران حسب خواہش کیوڑہ میں پسیں کر ڈال دو، پستہ بادام کی ہوائیاں

اور باقی کیوڑہ بھی چھوڑ دو مگر طکڑے آہستہ آہستہ نکاوتا کہ صحیح و سالم رہیں۔

رس گلے

دال ماش	انڈے	شکر	گھمی
دو پچاس گرام	دو عدد	تین سو پچھتر گرام	حسب مقدار
ماش کی دال بھگو کر صاف کر لو، کہ ماش اور بھروسی نہ رہے، پھر باریک پیسیں لو، اور باریک نے کپڑے میں، یا ہانگی تار کی ہو، اس میں چھان لو، مگر دال پتلی نہ ہو، جیسے پیسے پر تھی، دیسے رہے، پھر انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملا دو، اور شکر کا قام گاڑھا گاڑھا پکا کر رکھ لو، پھر کڑا ہی میں اچھی طرح سے گھی دال کر چھوڑے چھوڑے گلے گلے تل کر قام میں دال دو اور کھاؤ، نہایت لذیذ ہوں گے، اگر موجود ہو تو کیوڑہ بھی دال دو۔			

یہ سخن میرے داد امر حوم کی بیاض میں ہے، یہ یاد رکھو کہ گلکنوں اور بھلکلی کے
بھرے دغیرہ میں گھی جس قدر ہو گا، اُسی قدر بھونیں گے اور رخوش رنگ ہوں گے،
تھوڑے گھی میں کچے اور بدنہ ہوتے ہیں، اس کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

رس برے

ماش کی دال آدھا کلو بھگو دو، جب خوب بھیگ جائے تو دھولو کا بالکل
صاف ہو جائے۔

ماش اور بھروسی باقی نہ رہے، پھر میں کر باریک کیڑے میں چھان لو اور
دو انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملا دو اور شکر آدھا کلوے کر پانی دال کر

قوم کر دو، اور قوام پبلانہ ہو، تازہ شہد کی نشکل کا ہو، اور ایک لیٹر دودھ کو خوب پکاؤ کنصف رہ جائے، پھر کڑا ہی کوتیر آگ پر رکھ کر دوسوچاں گرام گھمی ڈال دو، اور خوب کھرا کر کے برسے بنا بنا کر تلو، اور دودھ کو قوام میں ملا کر ایک ذات کر لو، مگر نہیں گرم رہے، کڑا ہی سے برسے نکال نکال کر دودھ کے قوام میں چھوڑ دو، پھر ایک گھنٹہ بھگور کھو، اگر ممکن ہو کیوڑہ اور رپستہ کی ہوانی کاٹ کر ڈال دو، اور کام میں لاو، مگر تلتے وقت یہ خیال رکھو کہ برسے بہت موئے نہ ہوں کہ کچے رہ جائیں۔

پندرہواں باب

آٹے کی پینڈی

آٹا ہانگی کا چھنا ہوا شکر گھنی ناریل، چھوبارے مکھانا
 چار سکلو ڈھان کلو آدھا کلو دوسو پچاس گرام
 آٹا بھون کر جب سرخ ہو جائے، پھر گھنی مکھانا، تل کر شکر اور ناریل
 وغیرہ کتر کر ملادو، اور کچھ دیر آگ پر رکھ کر چلاقی رہو، پھر اتار کر پینڈی بنالو یہ
 آسان سخن ہے۔

مونگ کا بھی آسان ہے، مونگ خشک ہونے کی وجہ سے دو ایک چیزیں
 بڑھادینا، تمہارے اختیار میں ہے، جو چاہو ڈالو، اور جو چاہو نہ ڈالو، یعنی ہر
 چیز بن سکتی ہے، مگر فرقہ میں کچھ فرق ہو جاتا ہے، اور فائدہ نقصان کا بھی خیال ہوتا
 ہے، اور نہ سلاگ سے بھی تیار ہو سکتی ہے۔

مونگ کی پینڈی

اگر مونگ کی پینڈی بنا ناچاہو، تو مونگ بھنو اک، جیسا کہ بتا چکے ہیں، مٹ
 کر کے، آٹا پسوا لو، اگر آٹا کل چار سکلو ہے تو شکر ڈھانی کلو، گوند بیول آدھا کلو،
 گھنی ڈیڑھ کلو، ناریل ڈھانی سو گرام، بادام ایک سو پچس گرام، مغرب بولا دو سو پچس گرام

ہونا چاہیے۔
 گونڈ کو گھی میں بھونو، جب بھون کر سرخ ہو جائے، نکال کر باریک کرو یا
 یونہی رکھو، ناریل کدو کش میں رکڑ کر گھی میں بھونو کر پیازی رنگ ہو جائے، اور بادام
 مزیدار ہو جی باریک کرو، پھر موںگ کے آٹے کو چھپلی میں چھان کر ایک کلو گھی میں
 بھونو، جب خوبصورت ہے لگے توکل شکر اور گوند دیسہ وغیرہ ڈال دو، اور کچوری جملہ ہو،
 پھر اتار کر پینڈھی بنالو جس قدر بڑی منظور ہوں، گیہوں کے آٹے سے زیادہ
 مزیدار ہوں گی، اگر موںگ کا آٹا تین کلو ہے تو گیہوں کا آٹا ایک کلو، ملاویا خاص
 رکھو، اگر خالص رکھنا ہو تو گھی آدھا کلو زیادہ کر دو کہ خشک نہ رہے۔

السی کی پینڈھی

السی چاول کو دوں کے گھی ناریل چھوہا سے
 دو کلو ایک کلو پون کلو دو سو چاپس گرام حسب خواہش
 پہلے السی کو صاف کرو، کیونکہ اس میں بہت کرکٹ ہوتا ہے جو کھاتے
 میں مضر ہے پھر کو دوں چکی میں دل کر چاول نکال کر کانڈھی میں صاف کرو کہ
 بالکل صاف ہو جائیں پھر علاحدہ علاحدہ بھر بھون بخے کے بیان سے بھنو والو،
 السی ہاون دستہ میں کوٹ کر پاؤ، کہ وہ مسلم پس نہیں سکتی، چکنی ہوتی ہے،
 اور کو دوں کے چاول آسانی سے پس جائیں گے، پھر گھی کھرا کر کے دوں چیزوں
 کو ملا کر گھی ڈال دو، اور دیسہ ملا کر پینڈھی بنالو۔

یہ پینڈھی خاص کر عورتوں کے لیے بہت مفید ہے، کمر کے درد کے لیے
 مرد بھی اکثر کھاتے ہیں، مزیدار بھی ہے، مگر قابض ہے، اگر مفرز کر قمہ شامل کر دو

تو قبض کی شکایت نہ ہوگی، مغز کر تم کم از کم ڈھانی گرام ہونا جا ہے۔

مونگ پھلی پانگنے کی ترکیب

مونگ پھلی صاف شدہ شکر خشناش آٹا گھنی

ایک کلو ڈیرڑھ کلو سوا سو گرام سوا سو گرام (ڈھانی سو گرام)
 پہلے مونگ پھلی کو جیبل کر پیلی یا کڑا ہی میں بھون لو، اور کھا کر دیکھو تو کہ
 بھن گئی یا نہیں، جب بھنی خوبصورت آنے لگے، تو اُتار لو اور رکھنڈا ہونے کے
 بعد ہاتھ سے زر امل ڈالو، کہ اس کا سرخ پوسٹ بھی اس پر سے جاتا رہے،
 جب بالکل صاف ہو جائیں تو تھوڑا سا پانی ہاتھ میں لگا کر مونگ پھلی کو تر
 کر دو اور دو گھنٹے رہنے دو، اس کے بعد چاقو سے تراش کر دیکھو اگر پانی
 لگا یا ہوا خشک ہو گیا ہو، اور وہ تراش میں ٹوٹی ہوں تو پھر تھوڑا سا پانی
 اور لگادو، اس کے بعد خربوزے کے نیج کی طرح اسے تراشو، پھر کچھ دیر کے
 بعد گھنی میں اسے بھونو، اور اس کا خیال رکھو کہ بھونتے میں جلنے نہ پائے پھر
 اسے نکال کر خشناش کو بھی ہلکا سا بھونو کہ جلنے نہ پائے جبکہ سوندھی ہو جائے،
 اس کے بعد آٹا بھونو، اتنا خیال ہر چیز کے بھونتے وقت رکھنا جا ہے کہ جو
 بھنی ہو مگر پیلی کو صاف کر کے بھونو، ورنہ بھونتے والی چیز میں جلنے کی بوآتے
 لگے گی، اس کے بعد مونگ پھلی اور خشناش اور آٹے کو ملا کر ایک ذات کرو
 اس کے بعد شکر میں اتنا پانی ملا کر آگ پر رکھو کہ قوام تیار ہو جائے مگر قوام
 ایسا ہونا چاہیے کہ سب چیز میں مل کر قوام میں حلوج کی طرح ہو جائیں اس سے
 زیادہ قوام ڈھیلانہ ہو، پھر اسے اُتار کر کسی تسلی یا طباق وغیرہ میں گھنی لگا کر

جادو، بھٹنڈا ہونے پر نکال لو، روٹی کی طرح ہو جائے گی، اس کے بعد کرو
کرو۔

یہ بات یاد رکھو کہ قوام اگر مٹھیک نہ ہو گا کو کڑا کے دار نہ ہوگی۔

باجرہ کا مالیدہ

باجرہ کا مالیدہ، سادگی سے بھی تیار ہو سکتا ہے اور ہر موقع پر
یہ شخص بنا کر کھالیتا ہے، جس کو جو میر آیا شکر نہیں تو گڑ ہی سہی، مگر ہر
شخص یہ نہیں سمجھتا کہ کوئی چیز ملک خشکی کو دفع کر سکتی ہے، خشک مزارج والوں
والوں کو بہت مضر ہے، اس وجہ سے یہی نے ان چیزوں کو شامل کرنا مفید
سمحاء ہے، بری یا کھویا، بادام، بالائی۔

اس کی ترکیب یہ ہے کہ باجرہ کو کانڈی میں صاف کر کے پا لو، آدھا
کلوائی کی روٹی پکا کر بند کر کے رکھ دو، جب بھٹنڈی ہو جائیں تو ہاتھ سے
تھوی کی طرح مل کر باریک کرو، پھر شکر، کھویا، یا الائی ایک سوچپیں گرام
اور بادام باریک کاٹ کر ملادو، اور تین سوچپتی گرام گھی گرم کر کے ملا کے کھاؤ،
اگر ممکن ہو آگ پر رکھو ہلکا کلہار لو کہ سوندھا ہو جائے۔

سوہاں باب

آل، شکر قند اور اروٹی کی پوری

ان دو تین چیزوں میں سے جو چاہو، اسے پانی میں اُبال دو، کہ بالکل ہی گل جائیں پھر اسے باریک کر لو، کہ ٹھیاں وغیرہ نہ رہیں، جب آٹے کی طرح ہو جائے تو شکر پسی ہوئی ملا لو، اور یا گھ بلو کہ میدہ ملانے پر ٹھیک ہو، پھر میدہ ملانے پر خوب گوند ہو، میدہ ملتے وقت تھوڑا لگھی بھی ضرور ڈال دو، پھر چھوٹی چھوٹی لوئی بنا کر بیلن پڑے میں بیل کرتلو، مگر لگھی یا تیل زیادہ ڈال کرتلو، تھوڑے میں کچھ رہ جائیں گے، زیادہ لگھی میں بہت ملام اور مزید ارہوں گے، مگر سانتے وقت یہ خیال رکھو کہ میدہ جس قدر جذب کر سکے اتنا ہی ڈالو، زیادہ نہ ہو کہ پانی ملانا پڑے، اگر نمکین پکانا ہو تو شکر نہ ڈالو۔

تپوری شیرمال

آٹا نہایت باریک شکر پسی ہوئی لگھی دھی نمک
ایک کلو ڈھانی سو گرام دو پچاس گرام زد اسا حب ذائقہ
پہلے آٹے میں نمک اور شکر لگھی اور دھی ملا کر پھر تھوڑے دو دھنیں

خیر جو سائھہ گرام سے کم ہو، ملکر ایک ذات کر کے آٹا دال کر گوندھو جہاں تک
مکن ہو اتنا گوندھو کر زم پڑھائے، پلانہ ہو اگر دودھ کم ہو جائے تو پکھہ پانی
لگاؤ، جب شیک ہو جائے تو کونٹے میں لگا کر نکلیوں سے نشان کر دو،
جب خیر تیار ہوگا، تو نشان مٹ جائیں گے، جب تنور تیار ہو، تو روٹیاں
پکا کر رکھتی جاؤ، اور ہلکا سا گودو، کہ خوشنا ہوں، تیز تنور میں نہ لگاؤ، تنور
ہلکا ہو، اور دودھ میں شکر ملا کر رکھ دو، جب روٹی نکالو تو فوراً دودھ لگا کر رکھتی
جاؤ، جب دودھ جذب ہو جائے تو کسی ہندی وغیرہ میں رکھ کر بند کر دو کر لام
رہے۔

کڑھائی کی شیرمال

اس کی ترکیب یہ ہے کہ رات کو گوندھ کر چھوٹی چھوٹی مکیاں پکا کر بغیر قش
ر کھو دو رات بھر کھی رہیں، صبح سویرے کڑھائی میں تل لو، نہایت زم و فریاد
ہوں گی، مگر کفایت چاہو تو، توے پر کھی پک سکتی ہیں، مگر جلنے نہ پائیں، سینکنے
میں وقت ہے، نرمی کی وجہ سے، مگر اسی ترکیب سے ساف، جو ترکیب تنور کی شیرمال
کی ہے۔

باجرہ کی مکیاں یا کھجوریاں

باجرہ کا آٹا	شکر پیشی ہوئی	دودھ اور خشناش
--------------	---------------	----------------

ایک کلو	آدھا کلو	حسب ضرورت
---------	----------	-----------

باجرہ کے آٹے میں شکر ملا کر گوندھ کر، اگر کڈا کے دار منظور ہو تو شکر تھوڑے
--

دودھ میں ملا کر ایک منٹ ہاگ پر رکھ دو، پھر دودھ تکر گوندھ لواہ رخو
گوندھو کلس ہو جائے، پھر چھوٹی ٹکریاں یا کھجوریاں بنا کر خشناش
لگا کرتلے۔

انڈے کے میٹھے چلے

میدہ انڈے شکر دودھ دان الائچی سفید
ایک سو چھپسیں گرام چار عدد ایک سو چھپسیں گرام تین گرام
کیوڑہ پستہ، بادام
تیس گرام حسب خواہش
پہلے انڈے توڑ کر صرف سفیدی کو چھپے سے خوب پھینیو کر جھاگ اٹھنے
لگے، پھر زردی بھی ملا دو، اور دودھ میں میدہ کھول کر ملا دو، اور باریک
شکر جو میدہ کی طرح ہو، اور دانہ الائچی بھی میں کراس کے ساتھ بادام
دیستہ کی ہوائی بھی اس میں چھڑک دو، پھر پہلے برتن میں لگی ڈال کر دھرمی
آٹج پر رکھ دو، مگر لگی تھوڑا اڈا لو، جب تھمی ہو جائے تو کچھ میں لے کر براہ
پتلا پتلام مثل چلے کے بچھا دو، جب ایک طرف ہو جائے تو والٹ دو، بند
کر کے رکھو کہ ملامم رہیں۔

میدہ کی کھجوریاں

میدہ گھمی شکر باریکی سی ہوئی دودھ
ایک کلو دو سو پیاس گرام آدھا گلو حسب مقدار

سیدہ میں گھی اور سکر ملا کر دو دھے سے گوندھو، پھر موںگ یا مٹر کے بر ابر گولیاں بنالو، نی کنگھی پر نقش کرو، پھر کڑا ہی میں تھوڑا کھی ڈال کر، جب خوب لال ہو جائے تو بھجوریاں ڈالو، اور کفگیر سے پھیرتی جاؤ، کھفری نہ ہوں، جب بادامی رنگ آ جائے آہستہ آہستہ نکال لو، اس ترکیب سے تلوکہ نہ زیادہ گھی ڈالو کہ بھجوریاں تیرتی پھریں، کفگیر میں نہ آئیں اور نہ بھجوریاں زیادہ کٹوٹ کر آٹا ہو جائے غرفہ کتم گھی ایک کلور کھو، جس قدر بھی خرچ ہو۔

سموے

پہلے قیمه عمدہ پکالو پھر آدھا کلور و ابادیکے کرنک حسب ذائقہ اور سانہ گرام گھی ملا کر خوب سانو، مگر تھوڑی دیرسان کرچوڑ دو کہ ردا پھول جائے، پھر خوب سانو کہ پرانٹے کے آٹے کی طرح ہو جائے، پھر چھوٹے ٹپرے بنائیں کر گھی رکا کر پرت دو اور پوری کی طرح گول کرو اور تو سے کو گرم کر کے اس پر ڈال کر جب ایک طرف ہلکی سی پک جائے تو اتار کر چاقو سے دٹکڑے کرو، جس طرف پکایا ہے اس طرف قیمه رکھ کر موڑ دو، کے نگھاڑے یا پان کی طرح ہو جائے اور گر خوب موڑ دو پھر گھی میں تلو، نہایت خستہ ہوں گے۔

اگر جائے قیمه کے مبوہ بھرنا ہو تو مبوہ کوٹ کر قیمه کی طرح کرو، اگر میٹھے کرنا ہیں تو قوام تیار کرلو اور تل کر ڈالتی جاؤ، کھویا بھی ڈالا جاتا

میٹھے اور نکین پر اٹھے

گیہوں کا آٹا یاروا، اگر آٹا ہی ہو تو باریک ہانگی کا چھنا ہوا ہو،
گھنی ایک کلو اور شکر ایک کلو ہو، پہلے شکر کا قوام بنائ کر رکھو، قوام بہت
گاڑھا ہونہ بہت پتلا۔

پھر آئے گوسا آٹگرام گھنی اور چھوڑ اس انک اور بقدر ضرورت
پانی ڈال کر خوب بن جسے خوب سن جائے، تو ایک کلو کی آٹھ لویاں بنائ کر
بیلن پڑے سے بیل ہو، پھر اس کو ہاتھ سے بڑھا کر سینی میں پھیلادو، اور
گھنی گرم کر کے اس پر لگادو، پھر اس کو پیشودہ بی کی طرح ہو جائے گی،
اس کو مشھی میں دبا کر نیان کی طرف دبا کر جاؤ اور چیٹا کر کے اور گھنی لگالا کر
ایک طرف سے موڑتی جاؤ، جب بوی کی طرح ہو جائے، تو ہاتھ سے اس
کو چیٹا کر کے ایک انگل دبیر اور گول پر اٹھا کر دو، اور چھری سے اس پر
نقش کر دو، جب لوگوں کے آٹھ پرانٹھ بن جائیں، تو ماہی توے میں
گھنی ڈال کر انگاروں پر رکھ دو، جب گھنی گرم ہو جائے، تو اس میں
پرانٹھے چھوڑ کر کفگیر سے پھیرتی جاؤ، پھر بہت احتیاط سے الٹ دو، جب
خوب پک جائیں، تو ان کو قوام ڈال ڈال کر نکالتی جاؤ، پھر پکا ہوا قوام
ڈال دو، انگاروں پر پیکانے سے خستہ ہوتے ہیں، تیز آنچ دینے سے اندر
سے پھچپے رہ جاتے ہیں، یہی ترکیب نکین پرانٹھوں کی ہے۔

انڈے کی روٹی

شکر

انڈوں کی زردی گھی

میدہ

ڈھائی سو گرام ایک سو چھپیں گرام تین سو پھٹپتھر گرام تین سو پھٹپتھر گرام
انڈوں کو پہلے آباؤ، پھر توڑ کر الگ کرو، اور مسل کر زردی کو تجوہ کر
گئی میں ڈال کر دو چار چلا کر اٹا رلو، زیادہ دیر آگ پر رہنے سے
زردی جل جائے گی، پھر انڈوں کے میدہ کو باقی گھی میں بھونو، جب پیازی
رنگ ہو کر خوبصورت ہوئے لگے تو اس میں انڈوں کی زردی و شکر بقدار آتا
اور زردی، شکر، گھی ڈال کر اور تھوڑی چلا کر اٹا رلو، اور برابر کی طشتی
لے کر، ان میں سادہ گول کاغذ رکھ کر جادو، پھر پستہ کو کاٹ کر اس کے گھوڑے^{گھوڑے}
پھول بناؤ، اور رات پھر اس کو ان ہی طشتیوں میں رہنے والے صبح
گرم را کھ پر رکھ کر نکال لو، یا کاغذ سے کٹ کر کھینچ لو۔

بر کی روٹی

شکر پی ہوئی گھی پستہ

میدہ

آدھا کلو

آدھا کلو

آدھا کلو

آدھا کلو

آدھا کلو

حسب خواہش

پہلے میدہ کو گھی میں بھونو، کہ بادامی رنگ ہو جائے، اور خوبصورت ہوئے
لگے، پھر شکر ڈال کر برا بر چلا کر اٹا رلو، اور چار طشتیاں برابر کیے کر
اس پر گول کاغذ پھیا دو، پھر اس پر رکھ کر ہلا دو کہ روٹی برا بر ہو جائے، پھر
پستہ باریک ترا شو جس طرح کہ پھول بوٹے ہوتے ہیں، مگر کاغذ رکابی وغیرہ

پلکنے سے پشیر تیار رکھو، کفر آج ملے سے اُتار کر جادو، یہ روٹیاں بغیر است
گزد رے ٹھنک نہیں ہوتیں -
یہ بات بھی یاد رکھو کہ گرمی کے موسم میں نہیں بن سکتیں -

نان خطاں

مونگ کا آغا میدہ گندم شکر
ایک سو اسی گرام ساٹھ گرام ڈھانی سو گرام ڈھانی سو گرام
پہنچے مونگ دگھیوں کا آٹا لا کر رکھ دیجئی شکر باہم آسیز کے خوب پھینٹو جب بھی
طح اٹھاتے، اور کوئی کسر نہ ہے تو پھر اٹ کو چھوڑ دو اور پھر آہستہ آہستہ سب کو ایک کڑا
پھر جس وضع کی جا ہو ان کی نان خطاں بنائ کر ماہی توے میں جس پر کوئی اور برتن ڈھانکے
کے لئے ہو کافی بچھا کر رکھ دو، اور ایک اندھا اور رنگوڑی سی شکر خوب پھینٹ کر نان خطاں
کے اوپر لگا دو، اور ماہی کو دوسرا برتن سے ابھی طح ڈھانک دو، اور بھوبل پر رکھو، اور
کے برتن پہنچا کر بچھا دے تھوڑی دیر کے بعد دیکھو کر خ ہو گیں یا نہیں، اگر خ ہو گی ہوں تو اُتار کر لڑا کر فہر

اندر سہ کی گولی

چاول باریک شکر آدھا کلو تین سو پچھتر گرام

شکر کا قوام بنالو، پھر ٹھنڈا کر کے چاول کا آٹا لاؤ اور اسے خوب
گوندھو، اگر قوام ہو تو یا فی ہاتھیں لگان لگا کر گوندھتی رہو، پھر کچھ دیر کے
بعد گویاں بناؤ اور تسلی لگا کر اسیں مل تو۔

اگر آسمان کا پانی ہو تو شکر کا قوام اس سے تیار کرو۔

بیسن کے لڈو

بیسن باریک شکر گھی انڈے
 ایک کلو پون کلو آدھا کلو سولہ عدد
 انڈوں کو جوش دے کر زردی لے لو، اور ایک سو چھپس گرام گھی
 بیس دھیسی آنچ پر رکھ کر چمچپ سے ایسا ملاو کر ایک جان ہو جاتیں، جب
 خوبصورت ہو کر جلی بومعلوم ہو، اور بیسن کو گھی
 بیس بھونو، جب کچا ہند جاتی رہے اور سوندھی خوبصورت آنے لگے تو اٹا رکر
 شکر اور زردی خوب ملاو اور لڈو بنالو۔

ستہواں باب

آم کا مرتبہ

شکر آم
ایک کلو دو کلو

آم کو صاف چھپیلو کو چھلکا باقی نہ رہے، پھر کانٹے سے گودلو اور چونہ
کے پانی میں ایک رات بھلکو کر کھو، پھر وہ پانی پھینک کر دوسراے پانی میں
چار ٹھنڈے ٹیک بھلکو کر کھو، پھر دھوکر کسی ڈلیہ میں پھیلا دو کہ پانی خچڑ جائے
اور آدمی شکر میں پانی ڈال کر جوش دو، اور صاف کر کے اس میں آم چھوڑ کر
اندازہ کرلو، کہ دو انگلی پانی آم سے ادپر رہے، اور اسے اتنا پکاؤ کہ کھٹا
جاتی رہے، جب گلنے میں پچھہ کسرہ جائے تو اتار لو اور تفاصیں نکال کر دو را
شربت اتنا ہی پانی ڈال کر جوش دے کر صاف کرلو، پھر جوش دو اور تفاصیں
ڈال کر اس قدر پکاؤ کہ شربت شہد کی طرح ہو جائے پھر اتار کر مرتبان میں
رکھ دو چار پانچ روز کے بعد کام میں لاؤ۔

آم کی چٹنی

آم کی قاشیں شکر سرکھالص کشمکش سفر زیادا م شیری
 دو کلو دو کلو پون کلو آدھا کلو ایک سو چھپیں گرام
 مویز منقہ چھوڑا رے نمک اور ک، لال مرچ پودیہ خشک نہس
 ایک سو چھپیں گرام ایک سو چھپیں گرام حسب مقدار
 پہلے آم کی قاشوں کو تراش کر چھپے ٹھکرائے کرو، پھر ان کو سرکہ
 میں جوش دے دو، پھر شکر اور کل چیزیں کوٹ کر اور نمک حسب ضرورت ملا کر
 مرتبان میں بند کر کے رکھ دو، جب ٹھیک ہو جائے تو کام میں لاو۔

تازہ آم کی چٹنی

آم	شکر	چھوڑا رہ	کشمکش
ایک کلو	ایک کلو	ایک سو چھپیں گرام	ایک سو چھپیں گرام
کلو بخی	اور ک نمک	مرچ مرغ	

چھ گرام حسب ذائقہ

پہلے آم کو جھیل کر کدوکش کرو، پھر پانی میں دھو کر بخوارو، اور شکر پانی
 میں جوش دے کر صاف کرو، چھوڑا رے کوٹ کر، اور ک، اور نمک اور لہسن باریک
 کاٹ کر یا کوٹ کر مرچ مرغ مسلم، نمک، کلو بخی و آم کے لئے ملا کر مرتبان میں
 رکھ لواں کے بعد کلو بخی ڈالو۔

پیاز کی چٹنی

پیاز، ہر اپودینہ، ہر سے مرتج، کاغذی لیموں، نمک، بقدر ذات، پھر پیاز کے باریک پچھے کتر کر، پھر خوب مل کر اس کو دھولو، اس کے بعد ہر سے پھ و ہر اپودینہ کتر کر ملادو اور نمک میں کر شامل کرو اور جکھ لو، اگر نمک ٹھیک ہے تو کاغذی لیموں کا عق پخوار کر اور انگارہ رکھ کر گھنی سے بھارو اگر بھارنے سے قبل دوچار بنے ہوئے کباب بھی اس میں شامل کر دو، تو بہت مزے دار ہو جائے گی۔

مولیٰ کی چٹنی

مولیٰ کے پچھے اور اگرچا ہو تو پیاز کے پچھے بھی ملاو، یا صرف مولیٰ کے پچھے رکھو، پودینہ سبز، مرتج، نمک حسب ذات، اور سرکر ملائکر کام میں لاو، یہ چٹنی باضم ہے اور مزید اربھی ہے۔

زیرہ کی چٹنی

زیرہ سفید	دھنیا	مرتج شرخ
ڈھانی سو گرام	سائٹھ گرام	سائٹھ گرام
دھی، نمک	لہسن	حب خواہش
	تیل	

حسب ذات، چار سو گرام

پہلے زیرہ، دھنیا، مرتج، نمک، لہسن پانی میں باریک میں لوکی کو

کدوکش کرو، تیل کی جھاز نکال کر چھوڑے یا فی میں زیرہ وغیرہ گھول کر
چھوڑ دو، جب پکنے لگے تو بھون کر اتارو، مگر اس صورت میں کہ پانی نہ
رہے، تیل بالکل چھوڑ دے اگر پانی باقی رہا تو پھپھوند لگنے کا اندازہ ہے،
یہ چینی ہر دستِ خوان کی زینت ہے۔
اگر گرمی ہے تو لوکی ضرور ڈالو، سردی میں ضرورت نہیں، مزہ میں
کوئی فرق نہ ہوگا۔

زیرہ کی چی چینی

زیرہ	پودینہ بزر	لہسن	مرتج، نمک
سائٹھ گرام	آدھی گڈی	ایک پوٹ	حسب خواہش
سب کو پیس کر لیوں	نچوڑ دو اور استعمال میں لاو۔		

لوکی کارائستہ

لوکی اچھی	لہسن، مرتج اور زیرہ سفید	دہی
دو گلو	ایک عدد	حسب ذائقہ
لوکی کو چھیل کر کدوکش کر کے جوش دو اور دہی میں لہسن، مرتج، اور زیرہ سفید بریاں نمک پیس کر ملا دو، پھر لوکی خوب نچوڑ کر دہی میں ڈال دو۔		

میٹھا رائستہ

دودھ لوکی کدوکش کی ہوئی شکری ہوئی پستہ بادام و کیوڑہ ایک لیٹر ڈھانی سوگرام تین سو پچھتر گرام حسب خواہش لوکی کے لچھے پانی میں جوش دے کر پخوار ڈو پھر دودھ میں جوش دو، اور شکر، پستہ، بادام کاٹ کر ڈال دو، جب لوکی گل جائے اور کھلنے نہ پائے اُتارلو، اور کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو، پھر کام میں لاو۔

تیل کا اچار

سیم، بندے، سجن کی پھلیاں، پچنار کی پھلیاں، کرومنہ، کنھل، گاجر، شلجم، گو بھی، کرم کل، لوکی ساگ، ان سبکا اچار ایک ہی طرح بتاہے، یعنی مصالحہ جات یک ہیں، سیم کا اچار بنانے کی ترتیب لکھی جاتی ہے اسی طرح دوسری چیزوں کا بھی اچار بنایا جائے، سیم کی نسیں نکال کر اور صاف کر کے کاٹ کر یا مسلم ابال ڈالو، جب گل جائے تو اُتار کر پھیلا دو، جب پانی پختہ جائے تو رائی، لال مرتج، لہسن، شکر بقدر ذائقہ درود رکر ڈال دو، سب مصالحہ ڈالنے کے بعد سرسوں کا تیل اوپر سے ڈال کر دھوپیں رکھ دو، اس کے بعد جکھ کر دیکھو، اگر کھٹاس آگئی ہو تو کام میں لاو، قدر پچھے روزہ دھوپ میں اور رہنے دو۔

مصالحہ اس قدر رہنا چاہتے ہے کہ دوسری سیم کے لئے کافی ہو، تیل اس قدر چھوڑ کہ اس میں لوت ہو جائیں، خشک نہ رہے ورنہ پھر چوند لگ جائیگی۔

شلجم کا میٹھا اچار

شلجم یا مولیٰ کی قاشیں لال مرچ نمک رائے نہن
 پانچ کلو ایک سو چھپسیں گرام ڈھانی سو گرام ایک سو چھپسیں گرام ایک سو چھپسیں گرام
 سرک خالص قند سیاہ (گڑ)
 ایک کلو ایک کلو

پہلے گڑ کو پانی میں گھول کر گاڑھا شربت بنالو، اور سرک بھی ملالو، پھر
 ب مصالحہ کو باریک میں کر شلجم یا مولیٰ کی قاشوں میں لت کر کے کسی روغنی
 گھٹے میں بھر کر شربت اس میں ڈال دو، اور گھٹے کا منہ آٹے سے بند
 کر کے تین روز تک دھوپ میں رکھو، اور دن میں دو چار بار گھٹے کو ہلا دیا
 کر دتا کہ قاشیں اور نیچے ہو جائیں، یہ بھی کہنا ضروری ہے کہ قاشوں کو بھاپ
 میں جوش دے لو یاد گچھ پر کپڑا باندھ کر قاشوں کو رکھ دو پانی کی بھاپ میں گل
 جائیں گی۔

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

کھانے کے آداب

تین ہدایتیں

حضرت عمر بن ابی سلمہ رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے مجھ سے ارشاد فرمایا کہ اللہ کا نام لے کر سیدھے ہاتھ سے اور پانے سامنے سے کھایا کرو۔

بِسْمِ اللَّهِ

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ بنی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کھانا بسم اللہ کہہ کر شروع کیا کرو، اگر ابتدا میں کہنا یاد نہ رہے تو پسچرہ اللہُ أَوْلَهُ وَآخِرَهُ کہنا چاہئے۔

کھانے کے اختتام پر دعا

حضرت ابو امامہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے آئے سے جب دستر خوان اٹھایا جاتا تھا تو آپ یہ دعا فرماتے تھے۔

الْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا طَيْبًا مُبَارَكًا فِيهِ غَيْرُ مُكْفِيٍّ وَ كَمْ

مُسْتَغْنِيٌ عَنْهُ رَبَّنَا -

ناپسندیدہ کھانا

حضرت ابو ہریرہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کبھی کسی کھانے میں عیب نہیں تکالا اگر پسند آیا تو نوش فرمایا اور ناپسند ہوا تو چھوڑ دیا۔

سرکہ کی تعریف

حضرت جابرؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے گھروالوں سے سالن مانگا، انہوں نے کہا کہ ہمارے پاس اس وقت سرکہ کے سوا کچھ نہیں ہے آپ نے سرکہ منگوایا، اس کو کھاتے جلتے تھے اور فرماتے جاتے تھے ”سرکہ کتنا اچھا سالن ہے، سرکہ خوب سالن ہے“

پیچ سے مت کھاؤ

حضرت ابن عباس رضیٰ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کھانے کے پیچ میں برکت اُترنی ہے تو کھانا ہر طرف سے کھاؤ پیچ سے مت کھاؤ۔

ٹیک لگا کر کھانا

حضرت ابو حیفہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا میں

ٹیک لگا کر نہیں کھاتا۔

کھانے کا ادب

حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا جب کھانا کھا چکو تو ہاتھ اس وقت تک نہ پوچھو جب تک اس کو چاٹ نہ لو یا چپو اندو۔

پانی پینے کا طریقہ

حضرت انسؓ بیان فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم پانی تین سانس میں پینتے تھے اور ہر مرتبہ، برتن ہٹا کر سانس لیتے تھے۔ حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا "ادنؑ کی طرح پانی نہ پیا کرو دو تین سانس میں پیو اور پینے سے پہلے بسم اللہ کہو پھر پی چکنے کے بعد اللہ کی تعریف کرو۔"

پانی میں پھونکنا اور سانس لینا

حضرت ابو سعید خدریؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے پینے کی چیز میں پھونکنے سے منع فرمایا ہے ایک آدمی نے عرض کیا یا رسول اللہ، اگر اس میں کوئی چیز نظر آئے تو کیا کرو، فرمایا اس کو "انڈیل دو، عرض کیا" میں ایک سانس میں پان نہیں پی سکتا، فرمایا جب سانس لو برتن ہٹا دو۔

کھڑے ہو کر کھانا پینا

حضرت انس فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کھڑے ہو کر پانی پینے سے منع فرمایا ہے، حضرت قادہ رضویؓ کہتے ہیں کہ میں نے حضرت انس شے دریافت کیا کہ کھڑے ہو کر چاندنے کا کیا حکم ہے کہا کہ یہ تو اور بھی بدتر اور کروڑ ہے۔ (مسلم)

سو نچاندی کے برتن

حضرت ام المؤمنین ام سلمہ رضویؓ روایت کرتی ہیں کہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا، جو چاندی سونے کے برتن میں کھاتا پیتا ہے، وہ اپنے پیٹ کو جہنم کی آگ سے بھرتا ہے۔

(بخاری مسلم)

ہماری مطبوعات

زادِ سفر: مترجمہ مخدومہ امۃ اللہ تسلیم، مقدمہ علامہ سید سلیمان ندویؒ کا مشہور محدث امام نووی رحمۃ اللہ علیہ شارح صحیح مسلم کی مقبول کتاب یاصل القضا کا سلیس و عام فہم ترجمہ، ضروری حواشی اور تشریح عنوانات کے ساتھ۔ علامہ سید سلیمان ندویؒ لکھتے ہیں :

ہم کو اس انہاریں بڑی خوشی ہے کہ امام ندویؒ کی اس کتاب ریاض الصالحین کا ترجمہ اسی گھرانے نے کیا جس نے سنت کی اشاعت اور بدعت کے ازالہ کا کام ایک صدی پہلے سے شروع کر دکھا ہے جس کے اوامر برکت بلک میں ہر جگہ نایاب ہیں۔

(اقتباس از مقدمہ)

**فوہ آفیٹ کی بہترین کتابت و طباعت
بیخوں کی قصص الانباء : مخدومہ امۃ اللہ تسلیم**

چار حصوں پر مشتمل اس کتاب میں بیخوں کی آسان زبان میں نبیوں کے حالات لکھے گئے ہیں صرف قرآن مجید اور احادیث کی روشنی میں، اس کتاب کے باہرے میں مفسر قرآن مولانا عبدالماجد دریابادیؒ تحریر فرماتے ہیں

"ان سے چھوٹے بھائی مولانا سید ابوالحسن علی ندویؒ کی کتاب قصص النبین الاطفاء اب نہ کسی تعریف کی محتاج ہے نہ تعارف کی، سلیس و شستہ عربی میں بیغنوں کے تجھے بننے آموز، پرہیزیت حالات، بڑوں اور بڑھوں سب کے بڑھنے کے قابل ان بہن صاحبہ نیکیا کار انھیں مطالب کو عربی سے اردو میں منتقل کر دیا۔ کتاب ترجمہ نہیں، ترجمہ سے کچھ بڑھ کر ہے، زبان کی خوبیاں دیکھنے سے تعلق رکھتی ہیں۔ جو لڑکے اور لڑکیاں اسے پڑھیں تو وہ ساتھ ساتھ اردو زبان بھی سیکھتے جائیں گے" (اقتباس از مقدمہ)

حصہ اول: حضرت آدمؑ، حضرت نوحؑ، حضرت ہودؑ، حضرت صالحؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت حصہ دوم: حضرت ابراءیمؑ، حضرت لوطؑ، حضرت یوسفؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ سوم: حضرت موسیٰ علیہ السلام کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ چہارم: حضرت ایوبؑ، حضرت شویبؑ، حضرت داؤدؑ، حضرت سلیمانؑ، حضرت یسیؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت